



Wild und Winterliches
im Flair Hotel Neeth



Suppe und Vorspeisen

- Feines Wild-Cremesüppchen mit Madeira abgeschmeckt** 6,80 €
serviert mit Blätterteigkissen
α γ φ
- Pflaumen im Speckmantel** 7,50 €
an winterlichen Blattsalaten mit leichter Preiselbeervinaigrette
dazu reichen wir ofenfrisches Baguette
α γ φ
- Gebratene Wildpastete mit Preiselbeer-Honig-Dipp** 7,50 €
serviert an Feldsalat

Hauptspeisen

- 2 Medaillons vom Wildschweinrücken (180 g)** 24,00 €
serviert auf gebratenem Gemüse im Preiselbeer-Balsamico-Sud
dazu servieren wir Speck-Kartoffeltaler
α γ φ
- Schnitzel vom Damwild im Nuss-Sesam-Mantel** 20,50 €
an Pfifferlingen in Rahm mit Kartoffelschnee
α γ φ
- Entenbrust rosa gebraten serviert an eigener Sauce** 21,00 €
mit Apfelrotkohl, Möhrchen und handgemachten Serviettenknödeln
α γ φ
- Damwildbraten nach Art des Hauses** 22,50 €
mit Pfifferlingen, Bohnenbündchen, Preiselbeerbirne
Apfelrotkohl und Preiselbeeren sowie Salzkartoffeln und Krokette
α γ φ
- Gänsekeule süß-sauer im Ofen gebacken** 20,50 €
an einer Preiselbeersauce, dazu servieren
wir Apfelrotkohl und Bratkartoffeln

