



# JAGDHAUS WIESE

★★★★S

## *Menuvorschläge für festliche Essen*

### *Frühjahrsmenu*

Matjescocktail  
mit Meerrettichapfelsahne  
\* \* \* \*

Tomatisierte Spargelcrèmesuppe  
\* \* \* \*

Kalbssteak an Rahmsauce  
junge Möhrchen und Frühlingszwiebeln  
neue Kartoffeln  
\* \* \* \*

Glasierter Rhabarber mit Vanilleeis

€ 53,00

### *Sommermenu*

Kleiner Salat mit gebratenen Sesamgarnelen  
und mediterranem Dressing  
\* \* \* \*

Sorbet von der Mango  
mit Basilikum und rotem Pfeffer  
\* \* \* \*

Tournedos vom Rinderfilet an Thymian-Rosmarin-Jus  
mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Kartoffelecken  
\* \* \* \*

Joghurt-Erdbeerterrine  
mit Zitronenmelissensauce

€ 62,50

## *Herbstmenu*

Waldpilzcrèmesuppe mit Backerbsen  
\* \* \* \*

Kartoffel-Zucchini gratin  
mit gebratenen Zanderstreifen  
\* \* \* \*

Bauernente auf Rahmwirsing  
an Entenglace  
mit Zwiebel-Speck-Kartoffeln  
\* \* \* \*

Rotweinparfait auf Vanilleschaum

€ 54,00

## *Wintermenu*

Kalbsleberpastete mit Sauce Cumberland  
\* \* \* \*

Maronencrèmesuppe  
\* \* \* \*

Hasenrücken im Blätterteigmantel  
mit tourniertem Rübengemüse  
\* \* \* \*

Bratapfel  
mit Marzipanfüllung und winterlicher Sauce

€ 58,50

## *Klassiker*

Rinderconsommé mit Eierstich und feinen Gemüsen  
\* \* \* \*

Geschmorte Hirschkeule vom Rothaarkamm  
mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne und Apfelkompott  
Pommes Dauphine  
\* \* \* \*

Joghurtmousse mit frischen Früchten

€ 41,50

Bitte beachten Sie, dass einige Zutaten nicht ganzjährig verfügbar sind. Zudem sind einige Gerichte nur bei Vorbestellung von 5-8 Tagen möglich.

Selbstverständlich können Sie die Gänge der verschiedenen Menus auch individuell miteinander kombinieren. Wir bitten Sie, sich auf ein gemeinsames Menu zu verständigen. Gern stehen wir Ihnen beratend zur Seite.

## *Sauerländer Menu*

Feine Kartoffelsuppe mit Crôtons

\*\*\*\*

Gebratenes Forellenfilet gefüllt mit Blutwurst,  
dazu Pfifferlinge und Lauch an Wermutrahm

\*\*\*\*

Schweinelendchen an Rahmsauce  
mit saisonalem Marktgemüse und Spätzle

\*\*\*\*

Herrencrème mit Rumkirschen

€ 53,50

## *Wildmenu*

Gehobelter Hirschschinken mit Feld- und Friséesalat  
an Wildkräutervinaigrette

\*\*\*\*

Rebhuhnkraftbrühe mit Morcheln

\*\*\*\*

Medaillons vom Überläuferrücken auf Sauce Valrhona  
mit Portwein-Cranberries und Rübengemüse  
Honig-Kartoffelpüree

\*\*\*\*

Marc-de-Champagne-Parfait  
mit Fruchtsaucenspiegel und Konfekt

€ 59,50

## *Kräutermenu*

Saisonale Blattsalate mit Wildkräutervinaigrette

\*\*\*\*

Pestorahmsuppe mit Grana Padano

\*\*\*\*

Gratinierte Lammkrone  
mit Bärlauchkruste und Côtes du Rhône-Jus  
Paprikagemüse und Parmentierkartoffeln

\*\*\*\*

Crêpetasche mit Melissen-Orangenfüllung,  
dazu eine Honig-Quarknocke

€ 55,00

Bitte beachten Sie, dass einige Zutaten nicht ganzjährig verfügbar sind. Zudem sind einige Gerichte nur bei Vorbestellung von 5-8 Tagen möglich.

Selbstverständlich können Sie die Gänge der verschiedenen Menus auch individuell miteinander kombinieren. Wir bitten Sie, sich auf ein gemeinsames Menu zu verständigen. Gern stehen wir Ihnen beratend zur Seite.

## *Fischmenu*

Marinierte Jakobsmuscheln  
auf gedünsteten Lauchzwiebeln

\* \* \* \*

Consommé vom Meeresfisch mit Safrangemüsen

\* \* \* \*

Steinbeißer-Lachsmedaillons auf Tagiatella  
an Krustentierschaum  
Zucchinigemüse

\* \* \* \*

Champagnersorbet  
mit exotischen Früchten und Gebäck

€ 62,00

## *Traditionsmenu*

Forellenparfait mit Räucherlachs an einem Salatbouquet  
mit Senf-Dill-Sauce,  
dazu ofenfrisches Baguettebrot

\* \* \* \*

Beeftea mit Käsestange

\* \* \* \*

Rehrücken an Wacholderrahmsauce  
mit Pfifferlingen, gefüllter Preiselbeerbirne und Pommes Dauphine

\* \* \* \*

Omelette „Surprise“  
mit Fruchtsaucen und Vanillesahne

€ 73,50

## *Spargelmenu*

Stangenspargel in Tiroler Bauchspeck angeschwenkt  
mit Weizen gras-Vinaigrette

\* \* \* \*

Spargelcrèmesuppe mit Kräutersahne

\* \* \* \*

Braten vom Rinderfilet auf Portweinjus  
mit Spargelgemüse und Herzoginkartoffeln

\* \* \* \*

Mousse von der Passionsfrucht und Zitronensorbet  
an einem Mangosaucenspiegel

€ 72,00

Bitte beachten Sie, dass einige Zutaten nicht ganzjährig verfügbar sind. Zudem sind einige Gerichte nur bei Vorbestellung von 5-8 Tagen möglich.

Selbstverständlich können Sie die Gänge der verschiedenen Menus auch individuell miteinander kombinieren. Wir bitten Sie, sich auf ein gemeinsames Menu zu verständigen. Gern stehen wir Ihnen beratend zur Seite.

## *Rotweinmenu*

Geräucherte Entenbrust mit Salaten der Saison  
an Côtes du Rhône-Vinaigrette

\* \* \* \* \*

Wildrahmsuppe

\* \* \* \* \*

Gedünstetes Welsfilet auf Selleriesenschaum  
mit sautiertem Zwiebellauch

\* \* \* \* \*

Rinderfiletsteak auf Burgunderjus  
mit glasierten Champignonköpfen und kleinen Gemüsen  
Kartoffelroulade

\* \* \* \* \*

Gratinierter Crottin de Chavignol  
mit Rosmarin, Paprika und Olivenöl  
auf Baguettebrot

€ 84,00

## *Festmenu*

Rindercarpaccio mit Crème fraîche und Grana Padano  
an einer Balsamico-Olivenölmarinade

\* \* \* \* \*

Consommé von Waldpilzen mit Concassée

\* \* \* \* \*

Sautiertes Zanderfilet mit Krebsschaum  
auf Blattspinat

\* \* \* \* \*

Kalbsrückensteak an Morchelrahm  
mit tourniertem Saison Gemüse und Herzoginkartoffeln

\* \* \* \* \*

Crème brûlée mit Früchten garniert

€ 78,00

Bitte beachten Sie, dass einige Zutaten nicht ganzjährig verfügbar sind. Zudem sind einige Gerichte nur bei Vorbestellung von 5-8 Tagen möglich.

Selbstverständlich können Sie die Gänge der verschiedenen Menus auch individuell miteinander kombinieren. Wir bitten Sie, sich auf [ein gemeinsames Menu](#) zu verständigen. Gern stehen wir Ihnen beratend zur Seite.