

Dinkelberger und Hotzenwälder



Wild



„Alexandras “Storchen“



**Das Wilde Küchenteam
Thorsten Stobbe Martin Rehm
Robin Rummler und Horst Kloß
heißen Sie „Willkommen“**

KÜRBIS und WILDZEIT 2018-19

Wild aus Jagd : Hasel, Kandern, Lörrach usw...

...im Riedmatter "Storchen"

Saisonale Aperitife..

Quittenapero mit rotem Holundersirup € 6.50

Sparkling Wine with Elderbeersirup Enthält: n

Vorweg oder für den kleinen Geluscht...

Dinkelberger Vorspeise mit geräuchertem vom Wildschinken und Ente

Wildterrine- Kürbisterrine und Feldsalat € 17.- (Enthält:a-c-d-g-i-j)

Smoked Wildham duke with Pate and Green corn salat/ Crudite de sanglier -canard e du pate du potiron e sanglier

Zweierlei Carpaccio vom edlen Rehrücken und Rinderfilet

mit frischen Pilzen € 16.50(Enthält:i-j)

Carpaccio from filet of Venison and Beef with mushrooms/ Carpaccio de filet du Chevreuil e du boeuf avec champignon

Feldsalat (Nüssli-Sonnenwirbel-Acker-Ritscherle-Rapunzel und Co) (Enthält:i-j-a-g-E300)

mit Knoblauchcroutons und Speck oder gehacktem Ei (Vegetarisch) € 9.50

Klein € 8.00

(Green Corn salad with ham and Crouton/ Salade mâche avec du jambon e du Crouton)

Süppchen nach Großmutter's Art ...

Hausgemachtes Wildcremesüppchen € 7.50 (Enthält :a-g-i-j-n)

Wildcreamsoup / soupe de chevreuil

Kürbiscremesuppe (us de Region) € 7.50 (Enthält:g)

Verfeinert mit Ingwer und gerösteten Kürbiskernen

Pumpkincreamsoup/ Soup de potiron

**

Steinpilzcremesüppchen € 8.00 (a-g)

Mushroomcremesuppe –Soupe de Champignon

**

Zwei Mini-süppchen der Saison € 7.- (Siehe oben)

both soups as small / tous les deux en petit potage

Deftige Hauptgänge ...

Wildgulasch(1) mit Spätzle dazu Apfel-Rotkraut € 18.00

Venison Ragout (stew) / Ragout de chevreuil (Enthält : n-a-i-j)

**

Deftig geschmortes Rehhäxli serviert mit Speckknödel Apfelrotkraut € 16.50

Leg of Venison with Potatodumpling and Red Cabbage/(Enthält:a-c-g-i-j-n)



Reh (Venison/chevreuil)

Rehplätzchen an leckerer Wildrahmsauce **(1)** feinem Apfel-Rotkraut Preiselbeerkompott und Spätzle € 28.50 Als Schnupperportion € 24.50 Venison Steak with small flour Dumplings/Steak de Chevreuil petit gnocchi de farine (Enthält:a-c-g-i-j-n)

Rehrücken in Butter gebraten an feiner Wildrahmsauce **(1)** dazu Maronen – Trauben Apfel-Rotkraut feine Beilage € 40.00(Enthält: a-c-g-i-j-n-h)Saddlefillet of Venison with grapes,redcabbage, Selle de Chevreuil avec du marron,raisans

Spezialität „die beiden zarten Filet vom Reh“

Rehfilet « Cuisiner » flambiert in Cognac mit einer Haube von gemischte Pilzen serviert mit Schupfnudeln Sc.Bernaise und Winter-Gemüse € 41.- (Enthält:a-c-h-g-i-j-n)Filet of Venison with Sc.Bernaise and Mushrooms/Filet de Chevreuil avec Sc.Bernaise e Chanterelles

Wildschwein (Wild Boar/ Sanglier)

Zarte Wildschweinrückenfilets auf Heidelbeerglacé serviert an frischen Pilzen und Winter-Gemüse dazu Laugen-Serviettenknödel € 30.-

Als Schnupperteller € 25.50 (Enthält :a-c-h-g-i-j-n)

Médailles of Wild Boar with vegetables /Medaillon de sanglier avec de legumes boulettes de Pain

Hase (Lièvre /hare)

Wildhasenfilet "Chateau Morell" in Butter zart angebraten serviert an feiner Kirschrahmsauce **(2)** und Sahnenüdeli € 30.- (Enthält:a-c-g-i-j-n)

Fillets of hare on cherrycreamsauce /Filets de lièvre en sauce du ceris

Blattsalat mit feinem Balsamicodressing und schmackhaft gebratenem Wildhasenfilet Ziegenfrischkäse und eingelegter Feige € 21.00 Corn Salad with Harefilet and goat-cheese / Salad maché avec fillet du lièvre e du fromage de chèvre (Enthält:a-g-i-j)

Hirsch (Deer/Filet de Cerf)

Hirschkalbsrücken an Balsamico-Quittensauce mit Kartoffelgratin feinem Kürbisgemüse und eingelegter Feige € 33.-

Saddle of Deer on Vinegare-Quincesauce with Potatognocci/ Râble de Cerf (Enthält:g-i-j-n)

Vegetarisch Saisonal

Gemüse mit Früchten Maronen an Currysauce im Reisring € 17.- (Enthält:i)

Vegetables and Fruit with Currysauce /legume é fruit avec Sc.Curry

**

Kürbisnudeltäschle an feinem Pilzragout mit Parmesan € 19.-

Pumpkinpasta with mushrooms/ Ravioli du Potiron avec de Champignon

Zur Erklärung : **1**= enthält Pilze **2**= enthält Kirschwasser(Alkohol)

Weineempfehlung zur Wildzeit

Enthält : n

Flaschenwein..

Baden

Britzinger „St.Jacobus „ Barrique 0.75 Ltr.trocken € 48.-

Sasbacher „Orchidea“ Spätlese trocken Go.Med 0.75 € 48.-

Wunderschöne Spätburgunder Rotweine wie wir Badener zu sagen pflegen

Oberbergener Spätburgunder lieblich Kabinett 0.75 € 25.-

Degustationsviertele € 8.-

Ein lieblicher Rotwein aus dem Kaiserstuhlgebiet

Zähringer Spätburgunder Rotwein lieblich 0.75 € 25.-

Degustationsviertele € 8.-

Cuvee Cabernet Breisacher Winzerkeller ein toller Cabernet aus Baden € 32.00 Degustationsviertele € 11.00

Der passt so richtig zum Wild...

Italien

Lagrein Elena Walch Alto Adige Südtirol 0.75 Ltr. € 43.-

**

Primitivo Appassimento Salento 0.75 Ltr € 35.-

**

Degustation Primitivo Manduria 0.25 Ltr.10.-

Chile/Argentinien

Choncha y Toro Cabernet Sauvignon Merlot 1.5 Ltr € 49.-

Als Degustationsviertele € 8.50

Ein kräftiger schöner chilenischer Rotwein

Spanien

Baron de Ley reserva Rioja

0.75 Ltr. € 49.-

Weitere Weine auf unserer Weinkarte





Wildes Menü Auf Anfrage..

(Wild Things)

(Enthält: a-c-d-g-i-j-n)

Vorspeisenvariation vom Wild
mit leckerem Nüsslisalat



Zwei MiniCappucino
von der Kürbis- und Steinpilzsuppe



Winterliches Entenragout in Currysauce



Wilder Teller von heimischem Wildbrett
an Wintergemüse und saisonaler Beilage



Dessertvariation
« Anregung aller Sinne »

€ 69.-

