

Dinkelberger und Hotzenwälder

Storchen

Wild



„Alexandras“ Storchenrestaurant



Die Wilden Küchenjungs

KÜRBIS und WILDZEIT 2017-18

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

...im Riedmatter "Storchen"

Saisonale Aperitife..

Quittenprosecco mit rotem Holundersirup € 6.50
Sparkling Wine with Elderbeersirup Enthält: n



Vorweg oder für den kleinen Geluscht...

Dinkelberger Vorspeise mit geräuchertem Wildschinken
Wildterrinen Apfel-Ziegenkäse und Feldsalat € 15.00 (Enthält:a-c-d-g-i-j)

Smoked Wildham with Goatcheese and Green corn salad/ Crudite de sanglier du fromage de chevreuil

Carpaccio vom edlen Rehrücken mit frischen Pilzen € 16.50 (Enthält:i-j)
Carpaccio from filet of Venison with mushrooms/ Carpaccio de filet du Chevreuil avec champignon

Leckerer Nüsslisalat mit Äpfel, geräucherter Entenbrust an feinem
Balsamico-Honigdressing und Kürbisterrine € 16.50 (Enthält:i-j-a-g)
Corn Salad served with a smoked Duke and Pumpkinpate / Salate mâche e Canard Fume´

**

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 € 8.00 (Enthält :a-g-i-j-n)

Wildcreamsoup / soupe de chevreuil

Kürbiscremesuppe (us de Region) € 8.00 (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

Reh (Venison/chevreuil)

Deftiges Wildgulasch(1) mit Spätzle dazu Apfel-Rotkraut € 17.50
Venison Ragout (stew) / Ragout de chevreuil (Enthält : n-a-i-j)

Rehplätzchen an leckerer Wildrahmsauce (1) feinem Apfel-Rotkraut
Preiselbeerkompott und Spätzle € 28.00 Als Schnupperportion € 24.00
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

Zartes Rehfilet « Cuisiner » mit einer Haube von gemischte Pilzen serviert mit
Schupfnudeln Sc.Bernaise und Herbstgemüse € 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

Deftig geschmortes Rehhäxli serviert mit Speckknödel und Apfelrotkraut €
16.50 Leg of Venison with Potatodumpling and Red Cabbage/(Enthält:a-c-g-i-j-n)

Wildschwein (Wild Boar/ Sanglier)

Zarte Wildschweinerückenfilets auf Heidelbeerglacé serviert an frischen Pilzen
und Winter-Gemüse dazu Speckknödel € 30.-
Als Schnupperteller € 25.50 (Enthält :a-c-h-g-i-j-n)
Médallions 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 € 32.- (Enthält:a-c-g-i-j-n)
Filets of hare on cherrycreamsauce /Filets de lièvre en sauce du ceris

Blattsalat mit feinem Balsamicodressing und schmackhaft gebratenem
Wildhasenfilet Praline von Ziegenfrischkäse in Pumpernikel und Feigekompott
€ 23.00 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 und feinem
Kürbisgemüse und eingelegten Feigen € 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.- (Auch für
Veganer geeignet) (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)

Weinempfehlung zur Wildzeit

Enthält : n

Flaschenwein..

Baden

**Britzinger „St.Jacobus „ Barrique 0.75 Ltr.trocken € 48.-
Degustationsviertele € 17.-**

**Sasbacher „Orchidea“ Spätlese trocken Go.Med 0.75 € 48.-
Wunderschöne Spätburgunder Rotweine wie wir Badener zu sagen pflegen**

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

Der passt so richtig zum Wild...

Zähringer Spätburgunder Rotwein lieblich 24.- Degustationsviertele € 8.-

Italien

**Lagrein Elena Walch Alto Adige Südtirol 0.75 Ltr. € 43.-
Ein Genuß aus Tirol Degustation 0.25 Ltr. € 15.-**

**

Primitivo Degustationsviertele € 10.-

Chile/Argentinien

**Choncha y Toro Cabernet Sauvignon Merlot 1.5 Ltr € 49.-
Als Degustationsviertele € 8.50**

Ein kräftiger schöner chilenischer Rotwein

Las Acequias Malbec OAK 0.75 € 45.-

Ein sehr ausgeglichener Wein mit weichem fruchtigen Abgang

Spanien

Baron de Ley reserva Rioja 0.75 Ltr. € 49.-

Weitere Weine auf unserer Weinkarte





Wildes Menü

(Wild Things)

(Enthält: a-c-d-g-i-j-n)

**Vorspeisenvariation vom Wild
mit leckerem Nüsslisalat**



**Zwei MiniCappucino
von der Kürbis- und Steinpilzsuppe**



Jacobsmuschel im Nudelnest



**Wilder Teller von heimischem Wildbrett
an Wintergemüse und saisonaler Beilage**



Dessertvariation
« Anregung aller Sinne »

€ 69.-



