

Dinkelberger und Hotzenwälder

Wild



in

„Alexandras“ Storchenrestaurant „

Storchen



Die Wilden Küchenjungs

KÜRBIS und WILDZEIT 2011-12

Wild aus Jagd : Hasel, Schwörstadt, Wehr usw...

...im Riedmattler "Storchen"

Saisonale Aperitive..

**Glas Winzersekt mit hausgemachtem
Holundersirup € 5.20**
Sparkling Wine with Holundersirup



Vorweg oder für den kleinen Gelascht...

Geräucherter Wildschinken mit Ziegenkäse an Feigenschaum € 12.20
Smoked Wildham with Goatcheese Figs and Horseradish/ Crudite de sanglier en sauce froid de
figues e du fromage de chevreuil

Zweifarbige Wildterrine an Konfit von Trockenfrüchten und Nüsslisalat € 12.-
Pate from Venison / Pate´ du chevreuil

Carpaccio vom edlen Rehrücken mit frischen Pilzen € 14.50
Carpaccio from filet of Venison with mushrooms/ Carpaccio de filet du Chevreuil

**Leckerer Nüsslisalat mit Äpfel, und geräucherter Entenbrust an feinem
Balsamico-Honigdressing € 14.90**
Nice Salad with apples, lettuce and nuts served with a harefilet / Salate avec pommes e filet de lievre

**

Hirschpastete mit Maronenkern und Waldorfsalat € 12.00
Deerpate with chestnut and Celerysalad

**

**Feldsalat (Nüssli-Sonnenwirbel-Acker-Ritscherle-Rapunzel und Co)
Mit Knoblauchcroutons und Speck oder gehacktem Ei (Vegetarisch) € 8.- /Klein € 6.80**
(Green Corn salad with ham / Salade de mache / doucette

Süppchen nach Großmutter's Art ...

Cappucino von Wildcremesüppchen mit Wildspießle € 7.-
Wildcreamsoup / soupe de chevreuil

Kürbiscremesüpple (Vo unsere eigene us em Garde) € 5.-
Verfeinert mit Ingwer
Pumkincreamsoup/ Soup de potiron (de notre jardin)

**

Beide Süppchen als Minisüpple € 5.80
both soups as small / tous les deux en petit

Gemischtes Wild

Deftiges Wildgulasch mit Spätzle dazu *Apfel-Rotkraut* € 15.-

Venison Ragout (stew) / Ragout de chevreuil

Reh (Venison/chevreuil)

Rehplätzchen an leckerer Wildrahmsauce feinem *Apfel-Rotkraut*

Preiselbeerkompott und Spätzle € 24.30 Als Schnupperportion € 20.50

Venison Steak with small flour Dumplings/Steak de Chevreuil petit gnocchi de farine

Das Beste...

Rehrücken in Butter gebraten an feiner Wildrahmsauce dazu glacierte Maronen –

Trauben *Apfel-Rotkraut* und hausgemachte Spätzle € 34.-

Saddlefillet of Venison with grapes,redcabbage, marron../ Selle de Chevreuil avec du marron,raisans

Zartes Rehfilet « Cuisiner » mit einer Haube von Pfifferlingen serviert mit

Schupfnudeln *Sc.Bernaïse* und Herbstgemüse € 34.-

Filet of Venison with Sc.Bernaïse and Mushrooms/Filet de Chevreuil avec Sc.Bernaïse e Chanterelles

Deftig geschmortes Rehhäxli serviert mit Kartoffelknödel und Apfelrotkraut € 15.-

Leg of Venison with Potatodumpling and Red Cabbage/

Wildschwein (Wild Boar/ Sanglier)

Zarte Wildschweinrückenfilets auf Holunderglacé serviert an

Waldpilzen frischem Winter-Gemüse und Laugen-serviettenknödel € 27.50

Als Schnupperteller € 22.50

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

Hase (Lièvre /hare)

Wildhasenfilet "Chateau Morell" in Butter angebraten serviert an feiner

Kirschrahmsauce und Sahnenedeli € 24.-

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

Blattsalat mit feinem Balsamicodressing und schmackhaft gebratenem

Wildhasenfilet und überbackenem Ziegenkäse € 18.50

Corn Salad with Harefilet and goat-cheese / Salad maché avec fillet du lièvre e du fromage de chèvre

Hirsch (Deer/Filet de Cerf)

Saltimbocca vom Hirschsteak an feiner Glace mit Pilz-Pasta und leckerem

Gemüse € 24.50

Deer-Steak with Pasta Mushroom and Vegetables / Steak du Cerf avec du pate

Kürbis (Pumpkin-Potiron) Vegetarisch

Kürbisnudeltäschle an feinem Pilzragout mit Parmesan € 11.-



Weinempfehlung zur Wildzeit

Baden

Britzinger „St.Jacobus „ Barrique 0.75 Ltr.trocken € 35.50

Degustation 0.25 € 11.90

Sasbacher „Orchidea“ Spätlese trocken Go.Med 0.75 € 35.-

Wunderschöne Spätburgunder Rotweine wie wir Badener zu sagen pflegen

**Cuvee Cabernet Breisacher Winzerkeller ein toller Cabernet
aus Baden € 29.50 Degustationsviertele € 9.90**

Der passt so richtig zum Wild...

Chile

2005 Choncha y Toro Cabernet Sauvignon Merlot 1.5 Ltr € 40.-

Als Degustationsviertele € 7.00

Ein kräftiger schöner chilenischer Rotwein



Spanien

Baron de Ley Cosecha Rioja Degustation 0.25 € 10.-