

WILDZEIT

IM RESTAURANT OLIVS

Rehpastete

Pflaumencreme | Stachelbeeren | Feldsalat | Walnussdressing

Venison pie | plum cream | gooseberries | lamb's lettuce | walnut dressing

16 €

Perlhuhnnessenz

Waldpilzwickel | Wurzelgemüse

Guinea fowl essence | wild mushroom ravioli | root vegetables

12 €

Hirschrücken im Walnussbrotmantel

Preiselbeerjus | Marsalakirschen | cremiges Kartoffel-Maronenragout

Back of venison in walnut bread coating | cranberry jus | marsala cherries | creamy potato and chestnut ragout

36 €

Saftiges Ragout vom Wildschwein

Dinkelrisotto | geschmortes Wurzelgemüse | Schnittlauch-Crème fraîche

Juicy ragout of boar | spelt risotto | braised root vegetables | chive crème fraîche

29 €

