

Bitte wählen Sie:

Gänsekeule **ODER**

Entenbrust

... zart und saftig: Die Entenbrust garen wir über Stunden sous vide, die Gänsekeule bei Niedrigtemperatur im Ofen. Danach kommen beide edlen Stücke unter den Grill, für eine knusprige Haut. In Apfel-Calvados Sauce, hausgemachte Klöße, Apfel-Rotkohl und einen Bratapfel 26,90 €



Vegane „Entenbrust“

... wir freuen uns, allen Fans von pflanzlichen Speisen eine spannende Alternative anbieten zu können: Unsere „Ente“ ist hauptsächlich aus Weizenprotein, (ein bisschen) knusprig, angenehm schnittfest. Ohnehin vegan, wenn auch nicht so bewusst: Apfelrotkohl, der Bratapfel. Unsere Klöße halten auch ohne Ei mit veganer Butter. 26,90 €



LANDHOTEL
Baumann's Hof

Wild & Feines



Butterzartes Ragout

vom Hirsch

... in Rotwein-Heidelbeer-Sauce
mit Waldpilzen. Dazu servieren wir
hausgemachte Spätzle, Rosenkohl
mit Speck und eine Rotwein-Birne
mit Preiselbeeren 28,90 €

vegetarisch-wildes Wildragout

... hausgemachte Klöße mit herzhaftem
Waldpilzrahmragout, aus verschiedenen
Sorten Waldpilzen.

Dazu Apfel-Rotkohl, Rotwein-Birne und
Preiselbeeren 22,90 €



Waldpilze à la crème mit
frischen Bandnudeln

Dazu Rukola und Parmesan.
19,90 €



Wild & Feines



Wilde Zeiten für Burger-Fans

Baumann's Hof Burger „Wild“

Mit einem feinen Hirsch-Beefhacksteak mit Preiselbeerfüllung - zart und schmackhaft - im hausgebackenen Burgerbrötchen mit Röstzwiebelsenfmayonnaise, Sour Crème, Tomate, geschmolzenem Camembert, Feldsalat, marinierten Birnenscheiben und hausgemachte Röstzwiebeln. Dazu Onion Rings und rustikale Steakhouse Pommes
26,50 €

Dazu unbedingt ein kräftiges Craftbeer oder Rotwein genießen!

Feldsalat mit Birnen und Nüssen - winterliche Vitamine

Feldsalat, auch märchenhaft „Rapunzelsalat“ genannt, mit sehr mildem, gratiniertem Ziegenfrischkäse-Crème Brulée mit süß-säuerlich marinierter Birne², kandierten Walnüssen, Weintrauben und Granatapfelkernen. Köstlich und gesund!

11,50 €

