Vorspeisen

Champignoncrèmesuppe
mit Streifen vom Wildschweinschinken und Buttercroûtons 7,50 €

Kräuterflädle aus Hochwälder Dinkelmehl
gefüllt mit Rahmchampignons, mit Gouda & Speck überbacken,
Salatgarnitur 10,50 €

Wildschweinschinken, hauchdünn aufgeschitten
mit Walnußbrot von Opas Nußbaum
und Kräuterdip, ideal zum Teilen in der Runde
10,80 €

Wildleber – Terrine mit kleinem Herbstsalat,
Preiselbeeren & Walnußbrot von Opas Nußbaum
12,50 €

Hausgemachte Semmelknödel (vegetarisch)
mit frischen Rahmchampignons 11,80 €

Unser Wildbret kommt aus der Hochwälder Jagd,
von unserer „Ebbes von Hei!" – Metzgerfamilie
Franz-Josef und Thomas Schmitt, Mandern – Niederkell

Hauptgerichte

Hochwälder Hirschkalbsragoût
dazu Apfelrotkohl,
hausgemachte Semmelknödel & Preiselbeeren
19,50 €

Kurzgebratenes Hirschkalbssteak „Moselwinzer Art"
mit kräftiger Kirsch-Rotweinsauce,
Rahmrosenkohl und Mandelkroketten
25,50 €

Frischlingsrücken, rosa am Stück gebraten
Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle
25,50 €

Ebbes Süßes zum Schluß

Wilde Zeiten
Herbstliche Eissorten aus der Birkenfelder Eiswerkstatt
mit Pflaumenragoût 7,80 €

Opas Nußschnitte
mit Walnüssen aus Opas Garten, Hedderter Honig
und Marzipan auf Mürbteig, dazu eine Kugel Waldbeer Eis 8,50 €