

Strönholt's Wildwochen

Der Sommer ist vorbei, der Herbst mit rauer See, stürmischen Tagen und purer Entspannung am Kamin kehrt ein. Genießen Sie im Monat Oktober wunderbare und herzhaft Wildgerichte bei uns. Kacper Sierocinski und sein Strönholt-Küchenteam verwöhnen Sie mit zahlreichen Wildvarianten. Ob Wildschweingerichte, Hirsch oder Wildgeflügel. Passende Beilagen und Weinempfehlungen runden einen perfekten Abend ab.

Vorweg

HIRSCH CARPACCIO 24
mit mariniertem Rucola, Parmesan, Cranberries, eingelegten Pilzen, gerösteten Pinienkernen und Preiselbeere-Vinaigrette

Zwischendurch

WILDGEFLÜGELRAHMSUPPE 16
mit knuspriger Wildenten-Praline, getrockneten Aprikosenpüree und Wildkräutersalat

Hauptsächlich

WILDSCHWEINFILET 36
mit Kräuterkruste, Spitzkohlpüree, Rosenkohl, luftgetrockneten Schinken und Kirsch-Röstzwiebeljus

HIRSCHRAGOUT 32
mit Pilzravioli, eingelegter Birne, gebratenen Waldpilzen und Wacholderschaumsauce

GNOCCHI 28
mit gebratenen Pilzen, knusprigem Kohl, Steinobst und Parmesan-Schaumsauce