

# Wild auf Trüffel

13. bis 29.11.2014

Herbstzeit ist Erntezeit! Die Nächte werden länger und wir freuen uns wieder auf Herzhaftes; auf allerhand Weidetiere, die im Frühjahr und Sommer den reich gedeckten Tisch zum eigenen Plaisier genutzt haben, und auf schmackhaftes Wild aus Wald und Flur, mit dem uns die heimischen Jäger jetzt im Überfluss versorgen. Hierzu kombinieren wir das „weiße Gold“ des Piemont, unverwechselbar und überwältigend im Duft und seit Jahrtausenden als Aphrodisiakum bekannt: die Alba-Trüffel – tuber magnatum! Schon in Rom der Liebesgöttin Venus geweiht, später von Päpsten geschätzt und im Islam als Heilmittel verehrt, vereinen sie Mystik und Lebensfreude. Ein Hochgenuss für alle Sinne, wenn in Alba zur besten Trüffelzeit im November das würzige Aroma frischer, weißer Trüffel durch die Gassen strömt. Machen Sie mit uns eine kleine Feinschmeckerreise und entdecken Sie Neues um Prachtvolles von saftigen Weiden und feines Wildbret aus dunklen Wäldern.

## Kalte Vorspeisen

### *„Strammer Max“ Piemonteser Art*

Bauernbrot – Frischkäse – Landschinken – Spiegelei - Trüffel

**12,90**

Hausgemachte Rehterrine an Feldsalat mit süß-sauren Pfifferlingen,  
roten Johannisbeeren und Rhabarber-Feigen-Chutney

**14,60**

## Suppen

Rote Beete – Boskoop Süsschen  
mit mariniertem Ingwer

**6,30**

Potage von dreierlei Linsen  
mit geräucherter Wildschwein-Mettwurst aus den Ardennen

**8,50 als Hauptgang: 14,60**

## Warme Vorspeisen

Hausgemachte Taglierini mit Alba-Trüffeln

**9,50 zzgl. Trüffel zum Tagespreis**

***Pappardelle al cinghiale***

Bandnudeln mit toskanischer Frischlings-Bolognese  
mit Wirsing und frischem Majoran

**11,20**

**Hauptspeisen**

Rosa Medaillon vom Tiroler Hirschkalbsrücken auf geröstetem Speckknödel  
mit Holunderjus, Portwein-Kraut und schwarzen Nüssen

**29,70**

Schäufele vom Feldhasen in Syrah geschmort mit Maronen  
und einem Hauch Bitterschokolade und gebutterten Eierknöpfe

**21,30**

Bäckchen vom Limousin-Ochsen mit 7 Kräutern in Barbera geschmort,  
karamellierte Balsamico-Zwiebeln und getrüffeltes Kartoffelstampf

**19,80**

Koteletts von der Wilseder Heidschnucke mit korsischem Brin d'Amour überbacken  
auf hausgemachten Tagliatelle mit Orangen-Wildpreiselbeer-Sahne

**22,80**

**Dessert und Käse**

Pannacotta vom fränkischen Ziegenquark  
mit karamellisiertem Kumquats-Ragout und Pistazien

**8,70**

Potpourri von Rohmilchkäse

**14,50**