

# Das Reussensteiner Hubertusmenü

*Ein Waidmannsgruß aus unserer Heimatküche*

\*\*\*

*Als Wildvorspeise ein Tatar vom Stadtwaldreh*

*Weckzwiebel / Gurke fermentiert / Eigelb gebeizt / pflückfrische Blätter*

\*\*\*

*Essenz vom schwäbischen Feldhasen*

*Herbsttrompeten / gesottene Hasenkeule / Riebele*

\*\*\*

*Brauchtumsgang - ein kleines Jägerrecht vom Damwild*

*Leber / Niere / Herz / Waldhonig / Grombiere / Beete*

\*\*\*

*Frisches von der Streuobstwiese*

*Apfel / Birne / Quitte / Speckstaub*

\*\*\*

*Variation vom Schalenwild als Hauptspeise*

*Hirschrücken in der Bucheckernkruste / Sauerbraten aus der Rehkeule*

*Keilerschinken / Schwarzwurzel / Wildkräuterspätzle*

\*\*\*

*Aus unserer Nachspeisenküche*

*Feldkürbiseis / Sanddornsorbet / Wildacker-Topinambur*

*Kaffeetrüffel / Dörrbeere / Walnusskranz*

SCHWÄBISCH-FEIN-DINING

Waidmannsgruß / Vorspeise / Hauptspeise / Nachspeise (3 Gänge) 75 €

Waidmannsgruß / Vorspeise / Essenz / Brauchtumsgang / Sorbet / Hauptspeise / Nachspeise (6 Gänge) 90 €