

Reh - Karte

Vorspeisen

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe aus dem Butternusskürbis (v) 12.90

Bruschette ai funghi porcini (3 Stück, v): Steinpilzbruschette 14.90

Hauptspeisen

Herbstteller (v): Freiämter Eierspätzli & frisches Rotkraut 32.50
mit Steinpilz - Bruschetta, glasierten Maroni, halber Birne & Preiselbeeren

Handgemachte Tagliatelle mit hausgemachter Reh - Bolognese 29.50

Rehgeschnetztes mit Steinpilzsauce, Freiämter Eierspätzli 39.90
frischem Rotkraut, glasierten Maroni, halber Birne & Preiselbeeren

Gebratene Rehschnitzel mit Steinpilzsauce, Freiämter Eierspätzli 44.90
frischem Rotkraut, glasierten Maroni, halber Birne & Preiselbeeren

Vermicelles

Vermicelles mit Meringues & Rahm klein 9.90/gross 12.90

Coupe Nesselrode klein 11.90/gross 14.90
mit Vanille Glacé, Vermicelles, Meringues & Rahm

Alle Preise in CHF inkl. Mwst.

Für Detailinformationen zu allen enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an ihren Gastgeber.

Deklaration der Herkunft:

Saucen, Bolognese & Geschnetztes vom Reh aus der Zürichsee Region: Meilen, Uetikon a.S. & Männedorf;
Rehschnitzel aus der Europäischen Union (aus freier Wildbahn).

Passende Weine zum Reh

Cúmaro – Conero docg, Riserva

Umani Ronchi, Marche

100% Montepulciano

Sensationelle Cru seit 1985.

12 bis 14 Monate im Barrique veredelt.

Präsentiert sich sortentypisch, komplex & mit herrlichen Noten
von Zedernholz & schwarzen Kirschen.

7,5 dl	2020	(kleiner Vorrat)	69.50
1,5 l	2019	(kleiner Vorrat)	145.—

Il Falcone – Rosso Riserva docg

Rivera, Puglia

Nero di Troia & andere einheimische Sorten

Einer der bekanntesten & besten Weine Apuliens.

Ausbau während 12 Monaten in französischen Barriques.

Komplexe Noten von reifen Früchten, Leder, Tabak und Gewürzen.

Apulien Klassiker seit 1971 und perfekter Begleiter zu Wild & rotem Fleisch.

7,5 dl	2018	(kleiner Vorrat)	59.—
--------	------	------------------	------