



MÖVENPICK

HOTEL MÜNSTER

Wild I Game

EUR

Wild genießt man vor allem im Spätsommer und Herbst als Delikatesse direkt aus der Natur.

Paillard vom Wildschwein 20.50

Wildschweinfilet | Herbstsalate | Maronen
frische Pilze | Zwetschgen | Apfel-Ingwer-
Chutney

Wild boar fillet | autumn lettuce | sweet chestnuts
fresh mushrooms | plums | appel ginger chutney

Süppchen vom Hokkaido Kürbis 8.00

Apfel | Kürbiskernöl | Grönländer Crevetten

Hokkaido pumpkin soup | apple
pumpkin seed oil | Greenland shrimps

Hirschrückensteak 25.50

Kirsch-Pfeffersauce | Wurzelgemüse
Zwetschgen | Schupfnudeln

Saddle of deer steak | cherry pepper sauce
root vegetables | plums | homemade torpedo noodles

Hausgemachter Rehpfeffer 28.50

Speckstreifen | Trauben | Champignons
Rotkohl | pochierte Birne | Butterspätzle

Homemade sliced venison | bacon stripes
grapes | button mushrooms | red cabbage
poached pear | butter spaetzle

Duett von Hirsch und Wildschwein 28.80

Medaillons von Hirsch und Wildschwein
Steinpilzrahm | Preiselbeersauce | Rotkohl
pochiertes Obst | Butterspätzle

Medallions of venison and wild boar | boletus cream
cranberry sauce | red cabbage | poached fruits
butter spaetzle