

La Villa da Giuliano

Wildwochen vom 10.10 - 3.11.2019

Antipasti - Vorspeisen

Wild-Carpaccio aus Reh, Hirsch und Wildschwein
mit Feldsalat und gegrillten Steinpilzen € 13,90

Gebratene Wildfleisch-Variationen
auf Polenta-Gorgonzola-Soße und Walnüssen € 13,80

Pasta - Nudelgericht

Hirsch-Lasagne aus dem Ofen
mit würzigen Karotten € 13,90

Papardelle mit Wildschwein-Bolognese € 13,90

Secondi - Hauptgerichte

Gebratenes Reh-Karree in Wildfond und Cranberries
mit rote Beete-Püree und Bratkartoffel € 20,50

Reh-Straccetti mit Kastaniensoße
dazu Crostini aus Polenta und Gemüse € 19,50

Hirschlende in Nußkruste mit Jus
dazu gegrillte Steinpilze und Kartoffelsoufflee € 20,50

Hirschmedaillons mit Pflaume in RotweinsöÙe
dazu karamellisiertes Weißkraut und Rosmarinkartoffel € 19,50

Wildschweinlende mit einer Kruste aus Beeren
in Wildjus, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln € 20,50

Im Ofen gebratenes Wildschwein, gefüllt mit mediterranen Kräutern,
im eigenen Saft mit kleinem Gemüse, dazu Kürbis-Soufflee € 19,50

Unsere Weinempfehlung

2015 Montecorrallo Colli di Faenza Riserva 0,25 l € 10,50
Cab. Sauvignon, Merlot & Sangiovese-Trauben, von Treere, Emilia Romagna, 14,5% Flasche 0,75 l € 30,50

2015 Baolar Merlot IGP, Merlot-Traube, barrique 0,25 l € 11,00
von Pecorari aus Friaul, 13% Flasche 0,75 l € 33,00

Dolce - Dessert

Kastanien-Grappa-Parfait mit weißer Schokoladen-Soße € 6,80