



# PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

## Wild aus heimischen Wäldern

### Suppen

Kürbis – Ingwerschaumsüppchen  
mit Wildschinken<sub>(2,5)</sub> 3,60 €uro

Wildkraftbrühe  
mit Wachteleiern und Gemüsestreifen 3,80 €uro



### Hauptgerichte

Farfalle mit gebratenem Kürbis,  
verfeinert mit Knoblauch und Basilikum dazu geriebener Feta – Käse 12,90 €uro

saftiger Wildschweingulasch<sub>(6,15)</sub> 14,90 €uro  
mit Apfelrotkraut und hausgemachten Semmelknödeln

Hamburger vom Hirschkalb im Flaguetteburger 13,90 €uro  
belegt mit Tomate, Gurke und Zwiebel-Apfel-Calvados-Soße<sub>(6)</sub>,  
Blauschimmelkäse und Feldsalat, garniert mit Preiselbeeren

und **extra** dazu Kartoffelecken 3,20 €uro

„Pulled vom Wildschwein“ im Kentucky – Brötchen 13,90 €uro  
mit hausgemachter Wildkräutersoße<sub>(6)</sub>,  
herbstlicher Salatmischung und Whisky – Vinaigrette <sub>(6)</sub>

und **extra** dazu Kartoffelecken 3,20 €uro

gebratene Perlhuhnbrust an Honig – Rosmarin – Soße 15,90 €uro  
auf Kürbis – Bohnengemüse,  
dazu gebutterte Raviolacci (Teigtaschen mit Kastanien und Ricotta)

Rehkeulenbraten in Rotwein – Wacholder – Soße<sub>(6)</sub> 16,50 €uro  
dazu Schinkenspeckrosenkohl und Kartoffelklöße

Geschnetzeltes von der Hirschkalbskeule<sub>(6)</sub> 17,90 €uro  
in einer Preiselbeer – Champignonrahm – Soße  
dazu Romanescoröschen und Haselnusspätzle