

# WILDWOCHEN IM RESTAURANT OLIV'S

*Game dishes at Restaurant Oliv's*

## **Edler Hirschschenken**

Rote Beete | Preiselbeer-Quitten-Chutney | Feldsalat | Nussdressing  
**Premium deer ham** | *beetroot | cranberry quince chutney | lamb's lettuce | nut dressing*

16,00

## **Punsch vom Wildgeflügel**

Waldpilzravioli

**Punch of wildfowl** | *forest mushroom ravioli*

11,00

## **Gebratener Wildschweinrücken**

Walnusskruste | cremiger Wirsing | Schwarzwurzeltrüffelpüree  
**Roasted saddle of wild boar** | *walnut crust | creamed savoy cabbage | black salsify truffle puree*

24,00

## **Schokoladen-Crème-Brûlée**

Baileys-Eis | Zwetschgenröster

**Chocolate Crème Brûlée** | *Baileys ice cream | stewed plums*

10,00

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

*Wine recommendation*

2016

Côtes du Rhône Rouge Plan de Dieu

*Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan*

Domaine de l'arnesque, Jonquières

Frankreich, Rhone

0,75 L 49,00