

Vorspeisen

Rote Beete Carpaccio 12,90€
mit karamellisierten Nüssen, Honig-Senf-Vinaigrette und Ziegenkäse

Feldsalat 10,90€
mit Kartoffeldressing, Croûtons und Speckwürfeln

Suppen

Wildconsommé 9,50€
mit hausgemachten Rehklößchen, Pfifferlingen und Portwein

Hokkaido Kürbiscrèmesuppe 8,90€
mit Kürbiskernen und Kürbisöl

Hauptspeise

Pfifferlingsravioli mit Preiselbeerschaum und wildem Brokkoli	<u>22,90€</u>
Rehrücken mit Kartoffel-Blumenkohlpüree, Rosenkohlblättern, karamellisiertem Kürbis und Preiselbeerjus	<u>38,90€</u>
Wildschweinkeule mit Kartoffel-Buttermilchstampf, Apfel-Rotkohl und Birne	<u>28,90€</u>
Wildragout mit Spätzle, Preiselbeeren, Rosenkohl mit Speckzwiebeln	<u>28,90€</u>
Wildburger (Wildschwein, Hirsch & Reh) mit Feldsalat, Preiselbeermayonnaise, Schmorzwiebeln, mariniertem Kürbis und Rotkohl im Laugenbun	<u>16,90€</u>
Clubsandwich vom Fasan mit Bacon, Wachtelei, Preiselbeermayonnaise, Rotweinschalotten und Feldsalat dazu Pommes Frites	<u>21,90€</u>

Dessert

2 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Karamellbruch	<u>12,90€</u>
Duett vom Sorbet Cassis- und Sanddornsorbet	<u>8,90€</u>
Kürbistiramisu (Hokkaido & Buttenut) mit Nusskrokant	<u>12,00€</u>