

### Vorspeise

Handgemachte Gnocchikissen mit  
Pfifferlingen in Rahm und Ruccola

12,00 €

Buratta auf einer halben gegrillten Avocado,  
Ruccolasalat, Tomaten und Passionsfruchtessig

13,00 €

### Suppe

Süßkartoffel-Kokossuppe mit Ruccola,  
Granatapfelkernen und Kräuteröl

9,00 €

### Hauptgang

Zweierlei vom Grambower Wild,  
Rosa Hirschrücken und geschmorrt Wildschweinhaxe auf einer Portweinjus,  
jungem Gartengemüse und einem Pastinaken-Kartoffelpüree,  
bunte Beete Chips

32,00 €

*Weinempfehlung: Le Volte dell'Ornellaia, trocken, Kirsche, Brombeere 0,2l | 16,00 €*

Zander auf der Haut gebraten mit einem  
Dill-Schmorgurkengemüse und Kartoffel-Selleriepüree

26,00 €

*Weinempfehlung: Chardonnay Cantina Kaltern, trocken, reife Birne, Banane, frische Mineralität 0,2l | 6,50 €*

### Dessert

Red Cheesecake mit  
Früchten und Sauerrahmeis

14,00 €

Zitronensorbet mit Sekt oder Fruchtsecco

6,50 €