

Vorspeise

Handgemachte Gnocchikissen, Kürbispüree mit Preiselbeeren,
Feldsalat, gebratenen Waldpilzen,
Physalis und Ziegenkäsecrumble

12,50 €

Suppe

Kürbissuppe vom Butternutkürbis mit Kokosnuss,
Öl, Kresse und Mandelschaum

9,50 €

Hauptgang

Sous vide gegarter Hirschrücken
mit Teriyakiwirsing, karamellierte Kerbelwurzel
und einem Wickelkloß

28,00€

Weinempfehlung:

Zinfandel, Fetzer, trocken, Himb, Erdb, ger. Nüsse

0,2l | 8,40 €

Halbe, knusprige Bauernente
mit Quittenrotkohl und kleinen Klößen,
Semmelbutter

26,00 €

Weinempfehlung:

Paro Malbec Cabernet, trocken, reife Kirschen und Pflaumen

0,2l | 14,00 €

Knuspriger Pankolachs, Cherrytomaten, Salat,
Risotto von Fregola Sarda mit Buchenpilzen, Parmesanschaum

27,00 €

Weinempfehlung:

Schmidt Spätburgunder rosé, trocken, Himbeere und Cassis

0,2l | 7,20 €

Dessert

Schokotörtchen mit warmen Pflaumen,
Zimtschaum, Sahne-Grieß-Waldbeere-Eis

12,50 €