

## Vorspeise

„Grambower Senfei“

gebackenes Ei auf einem Wildkräutersalat mit Butterkartoffelpüree  
und einem Senfschaum

10,00 €

Burratta auf Wildkräutersalat  
mit einem Risotto von der Fregola Sarda Pasta  
mit Parmesan und Kresse

14,00 €

## Suppe

„Chefs Liebling“

Grambower Wildsoljanka vom Reh mit Dill und Sauerrahm

12,00 €

## Hauptgang

Geschmorte Rehkeule und Cordon Bleu von der Mais Poularde,  
auf wildem Blumenkohl, Zuckerschoten  
und Kartoffelgulasch

31,00 €

Weinempfehlung:

*Spätburgunder Lergenmüller, Rotwein, feinkerb, Brombeere, Kirsche, schwarze Johannisbeere*

0,2l | 7,20 €

Junischolle Finkenwerder Art mit Speckstippe,  
Gurkensalat und gebratenen Drillingen

26,00 €

Weinempfehlung:

*Weißburgunder Bassermann-Jordan, Weißwein, trocken, Banane, Birne, Ananas, florale Noten*

0,2l | 8,50 €

## Dessert

Warmer Schokobrownie mit Caramel,  
Holunderblütensauerrahm und einem

Himbeereis

14,00 €