

Vorspeise

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

10,50 €

Suppe

Kürbissuppe vom Butternutkürbis mit Kokosnuss,
gebratener Wachtelbrust, Öl, Kresse und Mandelschaum

10,50 €

Hauptgang

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

27,00€

Weinempfehlung:

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

0,2l | 8,40 €

Halbe, knusprige Bauernente
mit Quittenrotkohl und kleinen Klößen,
Semmelbutter

26,00 €

Weinempfehlung:

Niklot Cuvée, halbtrocken kräftiges Beeraroma

0,2l | 6,50 €

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

27,00 €

Weinempfehlung:

Domaine Horgelas rosé, Colombard Sauvignon, trocken

0,2l | 6,50 €

Dessert

Schokotörtchen mit warmen Pflaumen,
Zimtschaum, Tonkabohneneis

10,50 €