

Vorspeise

Hausgemachte Tarte vom Thunfisch
mit Parmesan und Frischkäse, Rote Beete Mousse,
Süßkartoffelsalat

10,00 €

Waldpilz Ravioloni in Trüffelrahm
mit gebratenen Pilzen und Preiselbeeren

9,00 €

Suppe

Wilde Ramen
mit Udon-Nudeln, Ei, Gemüse und
gezupfter Wildschweinhaxe

9,50 €

Hauptgang

Rosa Hirschrücken im Kürbiskernmantel
mit Rahmwirsing, Jus, Ofen Möhre
und handgemachter Preiselbeerkrokette

29,00 €

Weinempfehlung: Spätburgunder Lergenmüller, Rotwein, feinkerb, Brombeere, Kirsche, Johannisbeere

0,2l | 7,20 €

In Tempura gebackener Rotbarsch auf einem
Petersilienwurzel-Nussbutter-Püree

Gnocchikissen und dazu
herbstliches Gemüse

26,00 €

Weinempfehlung: Weißburgunder Bassermann-Jordan, Weißwein, trocken, Birne, Ananas, florale Noten

0,2l | 8,50 €

Dessert

Norddeutscher Kaiserschmarn mit
Pflaumenkompott und einem
Sauerrahmeis

12,00 €