

HERBSTLICHES AUS WALD & ERDE

Der erste Eindruck

Starters

Geräucherter Rehschinken

Herbsttrompeten | Feigen – Walnuss Chutney

Smoked venison ham – *black chanterelles | fig – walnut chutney*

€ 16,-

Kürbis & Ziegenkäse

Rosinen | Pinienkerne | Tomaten – Auberginen Sauce

Pumpkin & goat cheese – *Raisins | Pine nuts | tomato – eggplant sauce*

€ 9,-

Rote Beete Tatar

Kartoffelcrème | Wachtelei | Forellenkaviar

Beet root tatar – *potato cream | quail egg | trout caviar*

€ 12,-

Zum Löffeln

Soups

Wildkraftbrühe

Petersilienwurzel | Pistazienflädle | Sesam

Venison broth – *parsley root | pistachio pancakes | Sesame*

€ 9,-

Leichtigkeiten

Vegetarian Dishes

Graupenragout

Kürbisschnitz | Weiße Trüffelsahne | Waldpilz – Estragon Schaum

Pearl barley ragout – *Pumpkin | White truffle cream | wild mushrooms – tarragon espuma*

€ 16,-

Aus Ofen & Pfanne

Fish & Meat

Rehkeule - geschnetzelt -

Spätzle | Steinchampignons | Portwein | Brokkoli

Goujoned haunch of venison – Spätzle | Mushrooms | Port wine broccoli

€ 25,-

Wildschweinerücken - gegrillt -

Rosmarinkartoffeln | Sauté von Herbstwurzeln

Grilled wild boar tenderloin - rosemary potato | Sauté of Autumn roots

€ 24,-

Rückensteak vom Hirschkalb - gebraten -

Schupfnudeln | Rotkraut | Johannisbeeren

Roasted fawn tenderloin - Regional potato dumplings | Red cabbage | cranberry marmelade

€ 29,-

Wildplatte

- Reh | Hirsch | Wildschwein -

Spätzle | Herbstwurzeln | Rotkraut

Venison plate – Venison | Deer | Wild boar – Spätzle | Autumn roots | Red cabbage

€ 35,-

Süßes Vergnügen

Desserts

Maronitörtchen

Nussige Walderde | Hagebuttenmark

Sweet chestnut tartlet – nutty wood soil | rosehip puree

€ 8,-

Zwergorangen „Jägermeister“

Brombeer – Sauerrahm Eis mit Thymian | Jägermeister Sauce

Golden Orange „Jägermeister“ – blackberry ice cream with thyme | Jägermeister sauce

€ 7,-