

VORWEG & ZWISCHENDURCH



NORDSEEKRABBen vom Fischer Urthel

70 Minuten Ei, blauer Kartoffelstampf, Bohnensaft,
Krabbenmayonaise

18,00 Euro



WEISSE TOMATENSUPPE

Kapuziner, Wildgarnele

8,00 Euro

ohne Garnele möglich



Marinierte BLATTSALATE & CULATELLO SCHINKEN

Eingelegte Johannisbeeren, Bete, gebrannte Sonnenblumenkerne

13,00 Euro

ohne Schinken möglich

WARMER ZWISCHENGANG



KALBSHAXEN-RAVIOLI

Bachkressepüree, Kalbskopfnage, Steinpilze

20,00 Euro

HAUPTSÄCHLICHES

Alle Hauptgerichte werden in a la Carte Portionen serviert



Handgeschabte dicke KRÄUTERSPÄTZLE

Kürbis von Opa Knapp, Käseschaum, Kürbisschmelze

19,00 Euro



Lauwarme FJORDFORELLE

Kartoffel-Selleriecreme, Miesmuschel, roter Apfel, Rettich

25,00 Euro



REHBOCKRÜCKEN & BLUTWURST

Rotes Zwiebelpüree, Gurke, Schmand, Dill

33,00 Euro

ohne Blutwurst möglich



PERLHUHNBRUST auf RIESLINGKRAUT

Weintrauben, Speck, Brotkrume, Sauce Riche

28,00 Euro



HINTERHER



Geeiste GARTENKRÄUTER

Basilikumparfait, eigene Früchte aus dem Rumtopf, Minzgrantie, Streusel

12,00 Euro



VANILLE & KÜRBIS

Vanillerahmeis, Steirisches Kürbiskernöl, gebrannte Kürbiskerne

6,00 Euro



WALNUSS-FEIGENTARTE

Bleu D'Auvergne, Honig, Melange noir

12,00 Euro



Hausgemachtes EIS und SORBET

Je Kugel 2,50 Euro



HIRSCHGENUSS für ZUHAUSE

Eine kleine Auswahl - mehr finden Sie in unserer HIRSCHVITRINE im Eingangsbereich.

GE(NUSS)KEKSE

Unsere beliebten Kaffeekekse jetzt auch für zuhause

200g 7,00 Euro



Eingelegter ROTER RETTICH | eingelegte GARTENGURKE

süß-sauer eingemacht, zum Vesper oder Salat

220ml Glas 6,50 Euro



GARTENKRÄUTERÖL

zum Dippen mit frischem Brot

100 ml Flasche 5,00 Euro



RHABARBER-, HOLUNDER- und WALDMEISTERSIRUP

für Aperitif, Cocktails oder als Schorle

150 ml Flasche 4,00 Euro



FRUCHTAUFSTRICH ERDBEERE | RHABARBER | APRIKOSE

220g Glas 4,50 Euro



hausgemachte BRÄNDE & LIKÖRE

Mirabelle - Williams Christ - Streuobstbirne - Kirsche - Eberesche

0,2 l Flasche 11 Euro

UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 3 GÄNGEN



WEISSE TOMATENSUPPE

Kapuziner, Wildgarnele



PERLHUHNBRUST auf RIESLINGKRAUT

Weintrauben, Speck, Brotkrume, Sauce Riche



VANILLE & KÜRBIS

Vanillerahmeis, Steirisches Kürbiskernöl, gebrannte Kürbiskerne

Menü

37,00 Euro



Liebe Allergiker, wir kochen nicht nach Rezept, sondern aus dem Bauch heraus - mit viel Liebe und Leidenschaft. Unser Essen ist frei von jeglichen Geschmacksverstärkern und überzeugt durch Frische und Naturbelassenheit. Bei Allergien sprechen Sie uns bitte an, wir beraten Sie gerne.

UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 5 GÄNGEN



NORDSEEKRABBen vom Fischer Urthel

70 Minuten Ei, blauer Kartoffelstampf, Bohnensaft,
Krabbenmayonaise

2017 WEISSBURGUNDER, trocken, Weingut Oliver Zeter Pfalz



KALBSHAXEN-RAVIOLI

Bachkressepüree, Kalbskopfnage, Steinpilze

2016 Scharlachberg SILVANER, trocken, Weingut Riffel Rheinhessen



Lauwarme FJORDFORELLE

Kartoffel-Selleriecreme, Miesmuschel, roter Apfel, Rettich

2016 GRAUBURGUNDER, trocken, Weingut Claus Bischoff Dietlingen



REHBOCKRÜCKEN & BLUTWURST

Rotes Zwiebelpüree, Gurke, Schmand, Dill

2014 Südtiroler LAGREIN RISERVA, trocken, Weingut Untermoserhof
Georg Ramoser Bozen



Geeiste GARTENKRÄUTER

Basilikumparfait, Früchte aus dem Rumtopf, Minzgratzie, Streusel

2014 BEERENAUSLESE, Weingut Gesellmann Burgenland Österreich
oder

WALNUSSE-FEIGENTARTE

Bleu D'Auvergne, Honig, Melange noir

2014 BEERENAUSLESE, Weingut Gesellmann Burgenland Österreich

Menü

80,00 Euro

Weinreise 29,00 Euro

Als 4-Gang Menü

Ohne REHBOCKRÜCKEN

60,00 Euro

Weinreise 22,00 Euro