

VORWEG & ZWISCHENDURCH



PASTRAMI vom KALBSTAFELSPITZ

Topinambur, Herbstgemüse, Nussbuttervinaigrette
16,00 Euro



KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE

Dill, Krabbeneinlage, Schmand
8,00 Euro



Marinierter FELDSALAT & glaciertes ENTENKLEIN

Johannisbeer-Essigjus, Haselnuss, eingelegter Hokkaido-Kürbis
14,00 Euro
ohne Entenklein 11,00 Euro

WARMER ZWISCHENGANG



Drei gebackene SYLTER ROYAL AUSTERN

Kartoffel-Endiviensalat, Sektschaum
19,00 Euro

HAUPTSÄCHLICHES

Alle Hauptgerichte werden in a la Carte Portionen serviert



Unsere BREITE NUDELN

Kresse, gerösteter Blumenkohl, Brösel, Bleu D'Auvergne
19,00 Euro



NORDMEER KABELJAU

Süßkartoffel, Fenchel-Tomatensud, marinierter Fenchel, Ducca
25,00 Euro



ENTE aus dem Ofenrohr vom Hof Nothacker aus Liebelsberg

Unser Gewürzrotkohl, Kartoffelknödel, Selleriecreme, glacierte
Maronen
32,00 Euro



ENTRECÔTE vom Metzger Glasstetter

Kopfsalat-Dinkelcassoulet, Parmesanschaum, Jahrgangs Sardine,
Röstbrot, Petersilienwurzel
32,00 Euro



HINTERHER



WALNUSSBROWNIE & STREUOBSTBIRNE

Muscatblüten-Vollmilchcreme, Birnensorbet, gebrannte Walnuss
12,00 Euro



JOGHURT PANNA COTTA

Rumtopf Früchte, Baiser, gesalzene Karamelleis
9,00 Euro



VANILLE & KÜRBIS

Vanillerahmeis, Steirisches Kürbiskernöl, gebrannte Kürbiskerne
6,00 Euro



Geschmolzene MUNSTER-TARTE

Pfefferzwetschgen, Honig, eingelegte Perlzwiebeln, luftgetrockneter
Schinken
13,00 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

verschiedene Sorten 0,2l Flasche 11 Euro

UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 3 GÄNGEN



KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE

Dill, Krabbeneinlage, Schmand

~~~~~



## ENTE aus dem Ofenrohr vom Hof Nothacker aus Liebelsberg

Unser Gewürzrotkohl, Kartoffelknödel, Selleriecreme, glacierte Maronen

~~~~~



VANILLE & KÜRBIS

Vanillerahmeis, Steirisches Kürbiskernöl, gebrannte Kürbiskerne

Menü

38,00 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



## PASTRAMI vom KALBSTAFELSPITZ

Topinambur, Herbstgemüse, Nussbutternvinaigrette  
2017 AUXERROIS, trocken, Weingut Heitlinger Baden



## KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE

Dill, Krabbeneinlage, Schmand  
2017 SAUVIGNON BLANC trocken, Weingut Knipser Pfalz



## NORDMEER KABELJAU

Süßkartoffel, Fenchel-Tomatensud, mariniertes Fenchel, Ducca  
2016 CHARDONNAY S, trocken, Weingut Sonnenhof Vaihingen



## ENTRECÔTE vom Metzger Glasstetter

Kopfsalat-Dinkelcassoulet, Parmesanschaum, Jahrgangs Sardine,  
Röstbrot, Petersilienwurzel  
2014 Brauneberger Mandelgraben PINOT NOIR, trocken, Weingut  
Markus Molitor Mosel



## WALNUSSBROWNIE & STREUOBSTBIRNE

Muscatblüten-Vollmilchcreme, Birnensorbet, gebrannte Walnuss  
Graham's THE TAWNY  
oder

## Geschmolzene MUNSTER-TARTE

Pfefferzwetschgen, Honig, eingelegte Perlzwiebeln, luftgetrockneter  
Schinken  
Graham's THE TAWNY

## Menü

74,00 Euro



Weinreise 33,00 Euro

## Als 4-Gang Menü

Ohne KRUSTENTIERSUPPE  
69,00 Euro



Weinreise 28,00 Euro