

# VORWEG & ZWISCHENDURCH



## Roh mariniertes KALBSFILET & KAISERGRANAT

Blumenkohl, gerauchtes Wachtelei, Krustentiercreme  
20,00 Euro

---



## APFEL-ZIMT-SUPPE

Sautiertes Entenherz, eingelegte Johannisbeeren, Kastanie  
auch ohne Entenherz möglich  
7,50 Euro

---



## Marinierte BLATTSALATE

Waldorfsalat, Hirschschenken, schwarze Walnuss  
15,00 Euro  
auch ohne Hirschschenken möglich

## WARMER ZWISCHENGANG

### BLUTWURSTRAVIOLI

Gebatene Boudin noir, Rieslingkraut, Sektschaum, braune Brösel  
18,00 Euro

# HAUPTSÄCHLICHES

Alle Hauptgerichte werden in a la Carte Portionen serviert



## 70 MINUTEN EI & KARTOFFEL

Dreierlei Kartoffel, Lauch, Parmesanschaum, Kartoffelknusper  
19,00 Euro

---



## Lauwarm gegarter FARÖERLACHS

Fenchel, Miesmuscheln, Apfel, Muschel-Kräuteremulsion, Fregola  
Sarda  
26,00 Euro

---



## Trocken gereiftes FÄRSEN-ROASTBEEF aus dem Green Egg

Zweierlei Bete, Kräutersaitling, Rote Zwiebeln, Trüffelkrokette  
32,00 Euro

---



## HIRSCHRÜCKEN mit Meerrettich gratiniert

Petersilienwurzelcreme, Röstkaffeejus, Kerbelknolle, eingelegte  
Perlzwiebeln, Kardamomsahne  
32,00 Euro

---

# HINTERHER

## MANDARINE & SCHOKOLADE

Gewürzmandarine, Valrhona Schokoladenschnitte, Mandarinen sorbet,  
Portwein-Bisquitcreme  
12,00 Euro



## Warmer BRATAPFEL im Glas

Vanilleschaum, Marzipaneis  
11,00 Euro



## KARAMELL & RUMTOPF

Karamelleis, Rumtopfrüchte, Baiser  
6,50 Euro



## Französische KÄSEAUSSWAHL von Affineur Waltmann

Früchtebrot, Birnensenf, Rosenmarmelade  
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



## APFEL - ZIMT - SUPPE

Sautiertes Entenherz, eingelegte Johannisbeeren, Kastanie  
(auch ohne Entenherz möglich)



## Lauwarm gegarter FARÖERLACHS

Fenchel, Miesmuscheln, Apfel, Muschel-Kräuteremulsion, Fregola  
Sarda



## Warmer BRATAPFEL im Glas

Vanilleschaum, Marzipaneis

## Menü

41,00 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



## Roh mariniertes KALBSFILET & KAISERGRANAT

Blumenkohl, gerauchtes Wachtelei, Krustentiercreme  
2016 MALTERDINGER | Weingut Bernhard Huber Baden



## BLUTWURSTRAVIOLI

Gebratene Boudin noir, Rieslingkraut, Sektschaum, braune Brösel  
2016 RIESLING QUARZIT | Weingut Peter Jakob Kühn Rheingau



## Lauwarm gegarter FARÖERLACHS

Fenchel, Miesmuscheln, Apfel, Muschel-Kräuteremulsion, Fregola  
Sarda

2016 GRAUBURGUNDER | Weingut J. Ellwanger Württemberg



## HIRSCHRÜCKEN mit Meerrettich gratiniert

Petersilienwurzelcreme, Röstkaffeejus, Kerbelknolle, eingelegte  
Perlzwiebeln, Kardamomsahne

2012 LEMBERGER Bönningheimer Sonnenberg | Weingut Dautel  
Württemberg



## MANDARINE & SCHOKOLADE

Gewürzmandarine, Valrhona Schokoladenschnitte, Mandarinsorbet,  
Portwein-Bisquitcreme

SIX GRAPES | Graham's  
oder

## Französische KÄSEAUSWAHL von Affineur Waltmann

Früchtebrot, Birnensenf, Rosenmarmelade

SIX GRAPES | Graham's

## Menü

89,00 Euro



Weinreise 32,00 Euro

## Als 4-Gang Menü

Ohne BLUTWURSTRAVIOLI

74,00 Euro



Weinreise 27,00 Euro