

# VORWEG & ZWISCHENDURCH



## Gebratene ROTZUNGENSTREIFEN

Wintergemüse, Karottenasche, Nussbutternvinaigrette  
18,00 Euro



## FELDSALATSUPPE & JACOBSMUSCHEL

Apfel-Zwiebelkompott, Speckschaum  
10,00 Euro

auch ohne Jacobsmuschel und Speckschaum möglich



## SCHICHTSALAT

Flachter Kartoffeln, Meerrettichcreme, Culatello-schinken, Brotchips  
13,00 Euro

auch ohne Schinken möglich

## WARMER ZWISCHENGANG



## Sautierte KALBSNIEREN

Betepüree, Kerbelknollen, Perlzwiebeln  
18,00 Euro

# HAUPTSÄCHLICHES

Alle Hauptgerichte werden in a la Carte Portionen serviert



## GRÜNKERNBOULETTEN

Bunte Möhren, Selleriesenf, Bergkäse, Butterbrösel  
20,00 Euro



## NORDSEEFISCHE & PULPO

Orientalischer Couscous, Ras el-Hanout, Pak Choi, Shiitakepilze  
27,00 Euro



## ROSTBRATEN a la GENUSSHANDWERK

Krautschupfnudeln, Rote Zwiebelcreme, Zwiebelsegmente, Jus  
30,00 Euro



## Zweierlei vom SCHWARZFEDERHUHN

Grünkohl, Wintertrüffel, Kartoffelschaum, Sc. Riche  
33,00 Euro



# HINTERHER



## STREUOBSTWIESE & HASELNUSS

Apfelkrapfen, Sorbet, Rumtopfgranité, Haselnussschnitte, Birnenchips  
12,00 Euro



## CRÊPES SUZETTE

Vanillerahmeis, Grand Marnier  
11,00 Euro



## CASSIS & SEKT

Cassissorbet, Rieslingsekt, Joghurt, Baiser  
8,00 Euro



## Französische KÄSEAUSWAHL

### 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



### 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



## SCHICHTSALAT

Flachter Kartoffeln, Meerrettichcreme, Culatello-schinken, Brotchips



## ROSTBRATEN a la GENUSSHANDWERK

Krautschupfnudeln, Rote Zwiebelcreme, Zwiebelsegmente, Jus



## CASSIS & SEKT

Cassissorbet, Rieslingsekt, Joghurt, Baiser

### Menü

44,00 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



## Gebratene ROTZUNGENSTREIFEN

Wintergemüse, Karottenasche, Nussbuttervinaigrette  
2017 AUXERROIS | Weingut Heitlinger Kraichgau



## FELDSALATSUPPE & JACOBSMUSCHEL

Apfel-Zwiebelkompott, Speckschaum  
2017 WIENER GEMISCHTER SATZ | Weingut Ott Österreich



## NORDSEEFISCHE & PULPO

Orientalischer Couscous, Ras el-Hanout, Pak Choi, Shiitakepilze  
2017 MOSCATO GIALLO | Weingut Manincor Südtirol



## Zweierlei vom SCHWARZFEDERHUHN

Grünkohl, Wintertrüffel, Kartoffelschaum, Sc. Riche  
2017 SAUVIGNON MYRA | Weingut Ansitz Waldgries Südtirol



## STREUOBSTWIESE & HASELNUSS

Apfelkrapfen, Sorbet, Rumtopfgranité, Haselnusschnitte,  
Birnenchips  
2014 Geradstettener Lichtenberg RIESLING Auslese | Weingut Klopfer  
Weinstadt

oder

## Französische KÄSEAUSWAHL von Affineur Waltmann

Früchtebrot, Birnensenf, Rosenmarmelade  
2014 Geradstettener Lichtenberg RIESLING Auslese | Weingut Klopfer  
Weinstadt

## Menü

86,00 Euro



Weinreise 28,00 Euro

## Als 4-Gang Menü

Ohne NORDSEEFISCHE & PULPO  
66,00 Euro



Weinreise 23,00 Euro