

VORWEG & ZWISCHENDURCH



Roh marinierter ORA KING LACHS

Sylter Royal Auster, gerösteter Pak Choi, Apfelvinaigrette
19,00 Euro

auch ohne Auster möglich



RAHMSUPPE von HECKENGÄULINSEN

Liebstöckel, gerauchter Sellerie, Speck
8,00 Euro



BLACK FORREST SALAT

Geräucherte Forelle, Kartoffel, Rote Zwiebeln, Bachkresse,
Schwarzwälder Schinken, Ulmenhofkäse
13,50 Euro

auch ohne Schinken/Forelle möglich

WARMER ZWISCHENGANG



70 MINUTEN EI & RAUCHAAL

Kartoffelstampf, Lauchsaft, Apfel
17,00 Euro

HAUPTSÄCHLICHES

Alle Hauptgerichte werden in a la Carte Portionen serviert



KARTOFFEL-RAVIOLI

Feldsalatcreme, gerösteter Blumenkohl, Frühlingslauch, Nussbutter,
braune Brösel
19,00 Euro



SKREI von den Lofoten

Frankfurter Grüne Soße, wachswiches Ei, gerauchte Kartoffeln
26,50 Euro



KALBSFILET „Züricher Geschnetzeltes“

Steinchampignons, Kräutersaitlinge, Rösti von Opa Knapps
Kartoffeln, Möhre & Rübchen
32,00 Euro



ENTENBRUST

Gewürzlack, Sojajus, Topinamburcreme, Rotkohl, Zwiebelcrumble
29,00 Euro



HINTERHER

VOLLMILCHSCHOKOLADE & ZITRONE

Zitronensorbet, Zitronencreme, Vollmilchschokoladen Mousse,
Malzzuckerstreusel

12,00 Euro



Gebrannte VANILLECREME & SORBET

Zweierlei Sorbet, Mandelkrokant

12,00 Euro



FOURME D'AMBERT

Portwein-Früchtebrot, gehobelte Haselnuss, Birne

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



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 0,2 l Flasche 11 Euro

UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 3 GÄNGEN



RAHMSUPPE von HECKENGÄULINSEN

Liebstöckel, gerauchter Sellerie, Speck



ENTENBRUST

Gewürzlack, Sojajus, Topinamburcreme, Rotkohl, Zwiebelcrumble



Gebrannte VANILLECREME & SORBET

Zweierlei Sorbet, Mandelkrokant

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 ORA KING LACHS

Sylter Royal Auster, gerösteter Pak Choi, Apfelvinaigrette
2015 Binger RIESLING QUARZIT, trocken | Weingut Riffel Rheinhessen



KARTOFFEL-RAVIOLI

Feldsalatcreme, gerösteter Blumenkohl, Frühlingslauch, Nussbutter,
braune Brösel

2016 CHARDONNAY Dietlinger Klepberg, trocken | Weingut Claus
Bischoff Dietlingen



SKREI von den Lofoten

Frankfurter Grüne Soße, wachsweiches Ei, gerauchte Kartoffeln
2017 SAUVIGNON MYRA, trocken | Ansitz Waldgries Südtirol



KALBSFILET „Züricher Geschnetzeltes“

Steinchampignons, Kräutersaitlinge, Rösti von Opa Knapps
Kartoffeln, Möhre & Rübchen

2016 Untertürkheimer Gips SPÄTBURGUNDER, trocken | Weingut
Aldinger Fellbach



VOLLMILCHSCHOKOLADE & ZITRONE

Zitronensorbet, Zitronencreme, Vollmilchschokoladen Mousse,
Malzzuckerstreusel

SHERRY

oder

FOURME D'AMBERT

Portwein-Früchtebrot, gehobelte Haselnuss, Birne

SHERRY

Menü

89,00 Euro



Weinreise 32,00 Euro

Als 4-Gang Menü

Ohne ORA KING LACHS

75,00 Euro



Weinreise 25,50 Euro