

VORWEG & ZWISCHENDURCH



SMØRREBRØD vom Glückstädter Matjes

Geröstetes Dinkelvollkornbrot, Sauerkleewurzel, Radiesle,
Hechtrogen

17,00 Euro



RAHMSUPPE von BÄRLAUCH

Körniger Frischkäse, gerauchtes Wachtelei, gebrannte Fenchelsaat

7,00 Euro



Marinierte BLATTSALATE

Roh marinierter weißer Spargel, Spargelmousse, Kürbiskerne

14,50 Euro

WARMER ZWISCHENGANG



Nordschwarzwälder NUDELEINTOPF

Rauchforelle, hausgemachtes Rauchfleisch, Geflügelsud,
Schwarzwaldmiso, Frühlauch, Radiesle

13,00 Euro

HAUPTSÄCHLICHES

Alle Hauptgerichte werden in a la Carte Portionen serviert



SPARGEL-GRÜNKERN-RISOTTO

Weißer Spargelschaum, Ziegenquark, Bärlauchöl

19,50 Euro

auch als Zwischengang möglich



Gebratener WOLFSBARSCH

Tatar vom Wolfsbarsch, Röstbrot, geschmorter Fenchel,
Krustentierschaum, Lauchöl, Apfel-Pinienkern-Salsa

29,00 Euro



FLANKSTEAK

Weißer Spargel, Erbsencreme, Liebstöckelbéarnaise, Kartoffel-
Schnittlauchstampf, Lardo

31,00 Euro



Zweierlei vom SALZWIESENLAMM

Gebackene Haxe & rosa gebratene Keule, Artischocken-
Bohnencassoulet, Bärlauchgnocchis, Fourme d'Ambert, Honig

31,00 Euro

HINTERHER



RHABARBER & WALDMEISTER

Hafereis, Waldmeister-Wackelpudding, Vanilleschaum,
Rhabarbergranité, Crumble
12,50 Euro



NUSS mit SCHUSS

Haselnusseis, Genusshandwerk Eierlikör, Nusskrokant, Baiser
11,00 Euro



Zweierlei ZIEGENKÄSE

Cashewcreme, gebrannte Cashewkerne, Bärlauchöl, Teerosinen
12,50 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



Genusshandwerk EIERLIKÖR

Mit echter Vanille und selbstgebranntem Brand. Super zu Eis, oder
einfach PUR
0.2l Flasche 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



RAHMSUPPE von BÄRLAUCH

Körniger Frischkäse, gerauchtes Wachtelei, gebrannte Fenchelsaat



FLANKSTEAK

Weißer Spargel, Erbsencreme, Liebstöckelbéarnaise, Kartoffel-Schnittlauchstampf, Lardo



NUSS mit SCHUSS

Haselnusseis, Genusshandwerk Eierlikör, Nusskrokant, Baiser

Menü

43,00 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



SMØRREBRØD vom Glückstädter Matjes

Geröstetes Dinkelvollkornbrot, Sauerkleewurzel, Radiesle, Hechtrogen

2017 GEMISCHTER SATZ | Weingut Ott Niederösterreich



SPARGEL-GRÜNKERN-RISOTTO

Weißer Spargelschaum, Ziegenquark, Bärlauchöl

2016 Scharlachberg SILVANER | Weingut Riffel Rheinhessen



Gebratener WOLFSBARSCH

Tatar vom Wolfsbarsch, Röstbrot, geschmorter Fenchel, Krustentierschaum, Lauchöl, Apfel-Pinienkern-Salsa

2016 GRAUBURGUNDER RS | Weingut Salwey Kaiserstuhl



Zweierlei vom SALZWIESENLAMM

Gebackene Haxe & rosa gebratene Keule, Artischocken-Bohnencassoulet, Bärlauchgnocchis, Fourme d'Ambert, Honig

2015 ISTANCE | Weingut Franz Haas Italien



RHABARBER & WALDMEISTER

Hafereis, Waldmeister-Wackelpudding, Vanilleschaum, Rhabarbergranité, Crumble

2005 RIESLING Bernkasteler Badstube Auslese | Weingut Markus Molitor Mosel

oder

Zweierlei ZIEGENKÄSE

Cashewcreme, gebrannte Cashewkerne, Bärlauchöl, Teerosinen

2005 RIESLING Bernkasteler Badstube Auslese | Weingut Markus Molitor Mosel

Menü

84,00 Euro



Weinreise 32,50 Euro

Als 4-Gang Menü

Ohne SALZWIESENLAMM

62,00 Euro



Weinreise 24,00 Euro