

VORWEG & ZWISCHENDURCH



SMØRREBRØD von Glückstädter MATJES

Eiszapfen, Dillmayo, Hechtrogen, Apfel
18,00 Euro



BEEF TEA vom OCHSENSCHWANZ

Nudeln, Frühlingslauch, Röstbrot & Tatar
12,00 Euro



Marinierte WINTERSALATE & mein Hällischer COPPA

Eingelegte Gurke, Parmesanspäne, Brotchips
13,50 Euro
ohne Schinken möglich

WARMER ZWISCHENGANG

Gebratene KALBSLEBER & geröstete französische BLUTWURST

Johannisbeerjus, Kartoffelpüree, Zwiebel
20,00 Euro | 25,00 Euro als Hauptgang

HAUPTSÄCHLICHES

Bei allen Gerichten können Sie wählen, ob Zwischengang- oder Hauptganggröße.



RAVIOLI von geräuchertem BIBELESKÄS

Sellerie, Apfel, gebrannte Walnuss
16,00 Euro | 20,00 Euro



WOLFSBARSCH im Bouillabaissefond

Herzmuscheln, weißes Bohnencassoulet, Chorizo
24,00 Euro | 28,00 Euro

BRUST & KEULE vom SCHWARZFEDERHUHN Coq au vin

Buchweizen, Bittersalat, Trüffel, Dörrfrüchte
26,00 Euro | 30,00 Euro



PFEFFERSTEAK vom Hohenloher JUNGRIND

Schwarzwurzel, Rotweinschalotten, Saure Rädle
27,00 Euro | 31,00 Euro

HINTERHER

CRÊPES SUZETTE

Grand Marnier, Vanillerahmeis (ohne Grand Marnier möglich)
13,00 Euro



Geeister SEKTSABAYON & BIRNE

Weißer Schokolade, Birnensorbet, Birnen-Sektfond, Haselnuss
13,00 Euro



VANILLE & KÜRBIS

Vanillerahmeis, gebrannte Kürbiskerne, Kürbiskernöl
7,00 Euro



KÄSEAUWAHL vom Affineur Waltmann

Rosenmarmelade, Trauben-Nuss-Brot, Birnensenf
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 Kaffeekexen jetzt auch für zuhause
200g 7,00 Euro



Gebrannte KÜRBISKERNE

Zum Dessert mit Vanilleeis und Kernöl, zum Salat oder zum Naschen
80g 4,00 Euro



Unser hausgemachtes KRAUTBROT

Zum Aufbacken für zuhause
Kleiner Laib 4,50 Euro



GARTENKRÄUTERÖL

Zum Dippen mit frischem Brot
100 ml Flasche 5,50 Euro



Eingelegter KÜRBIS von Opa Knapp

Zum Salat oder Vesper
220 ml Glas 6,50 Euro



Hausgemachte BRÄNDE & LIKÖRE

verschiedene Sorten 0,2l Flasche 11 Euro

UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 3 GÄNGEN



Marinierte WINTERSALATE & mein Hällischer COPPA

Eingelegte Gurke, Parmesanspäne, Brotchips



Gebratene KALBSLEBER & geröstete französische BLUTWURST

Johannisbeerjus, Kartoffelpüree, Zwiebel



VANILLE & KÜRBIS

Vanillerahmeis, gebrannte Kürbiskerne, Kürbiskernöl

Menü

42,00 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 von Glückstädter MATJES

Eiszapfen, Dillmayo, Hechtrogen, Apfel

2018 AUXERROIS | Weingut Schneider Kaiserstuhl



RAVIOLI von geräuchertem BIBELESKÄS

Sellerie, Apfel, gebrannte Walnuss

2016 GRAUBURGUNDER Oberrotweiler Henkenberg | Weingut Freiherr von Gleichenstein Baden



WOLFSBARSCH im Bouillabaissefond

Herzmuscheln, weißes Bohnencassoulet, Chorizo

2014 RIESLING Gipskeuper | Weingut Beurer Kernen-Stetten



PFEFFERSTEAK vom Hohenloher JUNGRIND

Schwarzwurzel, Rotweinschalotten, Saure Rädle

N°15 ROTWEIN CUVÉE | Weingut Merkle Wildspontan Württemberg



Geeister SEKTSABAYON & BIRNE

Weißer Schokolade, Birnensorbet, Birnen-Sektfond, Haselnuss

RIESLING Wehlener Sonnenuhr Auslese | Weingut Joh.Jos. Prüm Mosel
oder



KÄSEAUSWAHL vom Affineur Waltmann

Rosenmarmelade, Trauben-Nuss-Brot, Birnensenf

RIESLING Wehlener Sonnenuhr Auslese | Weingut Joh.Jos. Prüm Mosel

Menü

87,00 Euro



Weinreise 30,50 Euro

Als 4-Gang Menü

Ohne PFEFFERSTEAK

65,00 Euro



Weinreise 24,00 Euro