

VORWEG & ZWISCHENDURCH



Eine BRISE SYLT

Kaisergranat, Miesmuschel, Krabben, Auster, Bachkresse, Apfel-Schnittlauchsud, Meerretticheis
22 Euro



Marinierter FELDSALAT & KÜRBIS

Gebackener Ziegenquark, eingelegter Kürbis von Opa Knapp, gebrannte Kürbiskerne
16 Euro



RAHMSUPPE von SCHENKS SAUERKRAUT aus Perouse

Blutwurst, Dattel, Kreuzkümmel
(ohne Blutwurst möglich)
8.50 Euro

HAUPTSÄCHLICH



KARTOFFEL-SCHLUTZKRAPFEN & HERBSTTRÜFFEL

Buchenpilze, sautierter Babyspinat, Trüffelschaum, braune Brösel
Zwischengang 24 Euro | Hauptgang 27 Euro



In Butter confierter ISLAND KABELJAU & RAUCHAAL

Ringelbete von Opa Knapp, Apfel, Grana Padanoschaum, Brotchips
Zwischengang 24 Euro | Hauptgang 28 Euro



BOEUF BOURGUIGNON

Selleriepüree, Kartoffelcassoulet, Gremolata, eingelegte lila Möhre
Zwischengang 25 Euro | Hauptgang 29 Euro



Feines Hamberger LAMM von Tobias Mühlthaler

Eingelegte Tomaten, Perlzwiebeln, Kräuterkartoffel, Senf
Zwischengang 28 Euro | Hauptgang 32 Euro



WIENER SCHNITZEL vom glücklichen KALB

Kartoffel-Endivien-Salat, Kapern-Sardellenkompott, Preiselbeeren
Hauptgang 26 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



Eine BRISE SYLT

Kaisergranat, Miesmuschel, Krabben, Auster, Bachkresse, Apfel-Schnittlauchsud, Meerretticheis

2018 RIESLING Wiltinger | Weingut van Volxem Mosel



KARTOFFEL-SCHLUTZKRÄPFEN & HERBSTTRÜFFEL

Buchenpilze, sautierter Babyspinat, Trüffelschaum, braune Brösel

2019 WEISSER BURGUNDER SL | Weingut Alexander Laible Baden



In Butter confierter ISLAND KABELJAU & RAUCHAAL

Bete, Apfel, Grana Padanoschaum, Brotchips

2013 CHABLIS Premier Cru | Domaine William Fevre



Feines Hamberger LAMM von Tobias Mühlthaler

Eingelegte Tomaten, Perlzwiebeln, Kräuterkartoffel, Senf

2017 Gloser PANNOBILE | Weingut Paul Achs Burgenland



Pochierte BIRNE aus unserem Obstgarten

Birnensorbet, Original Beans Schokolade Esmeraldas Milk 42%, Muskatblüte, Baiser

10 YEARS TAWNY PORT von GRAHAMS

oder

BLUE DE GEX

Unser Früchtebrot & Beiwerk

10 YEARS TAWNY PORT von GRAHAMS

5-Gang Menü

94 Euro / Weinreise 37 Euro

4-Gang Menü

Ohne LAMM 70 Euro / Weinreise 30 Euro

HINTERHER

BLUE DE GEX

Unser Früchtebrot & Beiwerk
13,00 Euro



Pochierte BIRNE aus unserem Obstgarten

Birnensorbet, Original Beans Schokolade Esmeraldas Milk 42%,
Muskatblüte, Baiser
13 Euro



VANILLE & KÜRBIS

Vanillerahmeis, gebrannte Kürbiskerne, Steirisches Kürbiskernöl
7 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 Euro



Eingelegter RETTICH von Opa Knapp

Zum Salat oder Vesper
220 ml Glas 6.50 Euro



Gebrannte KÜRBISKERNE

Zum Salat oder Vanilleeis
80g 4 Euro



Unser hausgemachtes SAUERTEIGBROT

Zum Aufbacken für zuhause
Kleiner Laib 4 Euro



GARTENKRÄUTERÖL

Zum Dippen mit frischem Brot
100 ml Flasche 5.50 Euro



HAUSGEMACHTE FRUCHTAUFSTRICHE

Verschiedene Sorten 220g 5 Euro



Hausgemachte BRÄNDE

verschiedene Sorten 0,350l Flasche 20 Euro