

VORWEG & ZWISCHENDURCH



Roh mariniertes KALBSFILET & HUMMER

Eingelegte Johannisbeeren, Sauerampfercreme, Zitronenöl,
gerösteter Blumenkohl
20 Euro

HAUPTSÄCHLICH



MONAKAMER LANDEI - 70 Minuten gegart

Pilz Fregola Sarda, Bohnensaft, Belper Knolle
Zwischengang 16 Euro | Hauptgang 20 Euro



NORDSEE MEERÄSCHE

Austernveloute, Queller, Lauchpüree, Meerrettich
Zwischengang 26 Euro | Hauptgang 30 Euro



RÜCKEN vom REHBOCK

Cashewkruste, Rote Zwiebel, Französische Blutwurst, Gartengurke
Zwischengang 30 Euro | Hauptgang 34 Euro

HIRSCHGENUSS 2.0 – unsere GASTHAUSGERICHTE



Gekühlte ROTE BETE SUPPE

Gerauchte Würzbachtalforelle, körniger Frischkäse, Apfel-Selleriesalat
(ohne Forelle möglich)

8 Euro



URTOMATENSALAT mit BÜFFEL MOZZARELLA

Tomatenschaum, Römischer Ampfer, Brotchips
16 Euro



Schwäbischer ZWIEBELROSTBRATEN „klassisch“ von der Metzgerei Glasstetter aus Völkersbach

Dinkelspätzle, braune Brösel, Jus, kleiner Blattsalat
32 Euro

UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 5 GÄNGEN



Roh mariniertes KALBSFILET & HUMMER

Eingelegte Johannisbeeren, Sauerampfercreme, Zitronenöl, gerösteter Blumenkohl

2019 RIESLING | Weingut Dautel Württemberg



MONAKAMER LANDEI - 70 Minuten gegart

Pilz Fregola Sarda, Bohnensaft, Belper Knolle

2018 GEMISCHTER SATZ Ried Breitenacker | Weingut Leitner Burgenland



NORDSEE MEERÄSCHE

Austernveloute, Queller, Lauchpüree, Meerrettich

2019 CHARDONNAY Reserve | Weingut Andreas Deidesheim Pfalz



RÜCKEN vom REHBOCK

Cashewkruste, Rote Zwiebel, Französische Blutwurst, Gartengurke

2015 ZWEIFELT RESERVE | Weingut Georg Schmelzer Gols/Burgenland



APRIKOSE & SCHOKOLADE

Lavendeleis, Original Beans Edelweiss Schokolade, Minzgranité, Pinienkerne

2018 RIESLING AUSLESE | Weingut Karl May Rheinhessen
oder



COMTÉ RESERVE 36 Monate gereift

Gelbe Bete, Arganöl, Brombeere, Trauben-Nussbrot

2018 RIESLING AUSLESE | Weingut Karl May Rheinhessen

5-Gang Menü

93 Euro | Weinbegleitung 32 Euro

4-Gang Menü

Ohne Reh 65 Euro | Weinbegleitung 23,50 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.

HINTERHER



COMTÉ RESERVE 36 Monate gereift

Gelbe Bete, Arganöl, Brombeere, Trauben-Nussbrot
13,00 Euro



APRIKOSE & SCHOKOLADE

Lavendeleis, Original Beans Edelweiss Schokolade, Minzgranité,
Pinienkerne
13,00 Euro



JOGHURT-SAUERAMPFERSORBET & SOMMERBEEREN

Baiser, Ampfersaft
9 Euro



Hausgemachtes EIS und SORBET

Je Kugel 2,60 Euro



HIRSCHGENUSS für ZUHAUSE

GE(NUSS)KEKSE

Unsere beliebten Kaffeekekse jetzt auch für zuhause
200g 7,00 Euro



HAUSGEMACHTE FRUCHTAUFSTRICHE

Verschiedene Sorten 220g 5,00 Euro



Unser hausgemachtes SAUERTEIGBROT

Zum Aufbacken für zuhause
Kleiner Laib 4,00 Euro



GARTENKRÄUTERÖL

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



Hausgemachte BRÄNDE

verschiedene Sorten 0,350l Flasche 20 Euro