

# VORWEG & ZWISCHENDURCH



## Gerauchter EISMEERSAIBLING

Bete von Opa Knapp, Buttermilch, Sauerampfertapioka, Walnuss  
20 Euro

# HAUPTSÄCHLICH



## SPINATKNÖDEL & HERBSTTRÜFFEL

Grana Padanoschaum, Ofenkürbis, Kernöl  
Zwischengang 20 Euro | Hauptgang 24 Euro



## BOUILLABAISSE à la GENUSSHANDWERK

Nordseefische, Miesmuscheln, Fenchel, Dill, Apfel  
Zwischengang 23 Euro | Hauptgang 27 Euro



## KARRÉE vom DUROC SCHWEIN

Heckengäulinsen von Häberles, Wirsing, Steinpilzgremolata  
Zwischengang 26 Euro | Hauptgang 30 Euro

# HIRSCHGENUSS 2.0 – unsere GASTHAUSGERICHTE



## Marinierte BLATTSALATE & HOKKAIDO KÜRBIS von Opa Knapp

Kürbiscreme, gepickelter Hokkaidokürbis, gebrannte Kürbiskerne,  
Ziegenquark  
15 Euro



## BOEUF BOURGUIGNON

Kartoffel-Selleriecreme, Rotweinzwiebeln, Kerbelknolle  
28 Euro

# UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 5 GÄNGEN



## Gerauchter EISMEERSAIBLING

Bete von Opa Knapp, Buttermilch, Sauerampfertapioka, Walnuss  
2015 RIESLING QUARZIT Oestrich | Weingut Peter Jakob Kühn Rheingau



## BOUILLABAISSE a la GENUSSHANDWERK

Nordseefische, Miesmuscheln, Fenchel, Dill, Apfel  
2019 WEISSBURGUNDER | Weingut Dr. Bürklin-Wolf Pfalz



## SPINATKNÖDEL & HERBSTTRÜFFEL

Grana Padanoschaum, Ofenkürbis, Kernöl  
2016 Ratscher MORILLON „STARTIN“ | Weingut Gross Südsteiermark



## KARRÉE vom DUROC SCHWEIN

Heckengäulinsen von Häberles, Wirsing, Steinpilzgremolata  
2019 JUST RED Rotweincuvée | KSK Vintage Winery Stuttgart



## ZWETSCHGENTARTE

Vanillecreme, Zwetschgensorbet, Zimtcrumble  
Merkle Wildspontan AMORO Likör vom Blauen Spätburgunder | Weingut  
Merkle Württemberg  
oder



## BLUE STILTON mit PORTWEIN mariniert

Früchtebrot, Staudensellerie, schwarze Walnuss  
Merkle Wildspontan AMORO Likör vom Blauen Spätburgunder | Weingut  
Merkle Württemberg

## 5-Gang Menü

90 Euro | Weinbegleitung 30.50 Euro



## 4-Gang Menü

Ohne Karrée vom Duroc Schwein 70 Euro | Weinbegleitung 24.50 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



## **BLUE STILTON mit PORTWEIN mariniert**

Früchtebrot, Staudensellerie, schwarze Walnuss  
13,00 Euro



## **ZWETSCHGENTARTE**

Vanillecreme, Zwetschgensorbet, Zimtcrumble  
13,00 Euro



## **VANILLE & KÜRBIS**

Vanillerahmeis, gebrannte Kürbiskerne und Steirisches Kürbiskernöl  
6.50 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