

## VORWEG & ZWISCHENDURCH



### TATAR vom LABEL ROUGE LACHS

Eingelegte Gurke, Dill, Buttermilch, Meerrettich  
20 Euro



### KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE

mit viel Nordseekrabben Einlage & Creme Fraiche  
12 Euro

## HAUPTSÄCHLICH



### KARTOFFEL & SPARGEL

Gefüllte Flachter Kartoffel, weißer Spargel, gepoppter Amaranth,  
Bachkressemayonaise

Zwischengang 18 Euro | Hauptgang 22 Euro



### ADLERFISCH

Grünkern, Salatherz, Rauchaal, Schnittlauchsoße

Zwischengang 26 Euro | Hauptgang 30 Euro



### Zweierlei vom SALZWIESENLAMM

Ragout & Rücken, Kräutercreme, Artischocken-Bohncassoulet

Zwischengang 29 Euro | Hauptgang 33 Euro

## HIRSCHGENUSS 2.0 – unsere GASTHAUSGERICHTE



### Marinierter BLATTSALAT

Frühlingsgemüse, Erbsencreme, Brotchips

15 Euro



### ½ Pfund BONDORFER WEISSER SPARGEL

Kartoffeln von Opa Knapp, Frankfurter Grüne Soße

26 Euro

mit kleinem Kalbsschnitzel zusätzlich 15 Euro

# UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 5 GÄNGEN



## TATAR vom LABEL ROUGE LACHS

Eingelegte Gurke, Dill, Buttermilch, Meerrettich

2019 RIESLING Jacobus | Weingut Peter Jakob Kühn Rheingau



## KARTOFFEL & SPARGEL

Gefüllte Flachter Kartoffel, weißer Spargel, gepoppter Amaranth, Bachkressemayonaise

2021 GRAUER BURGUNDER >Muschelkalk< | Weingut Alexander Laible Baden



## ADLERFISCH

Grünkern, Salatherz, Rauchaal, Schnittlauchsoße

2020 WIENER GEMISCHTER SATZ Bisamberg | Weingut Wienerger Österreich



## Zweierlei vom SALZWIESENLAMM

Ragout & Rücken, Kräutercreme, Artischocken-Bohncassoulet

2017 COPA SANTA Languedoc | Domaine Clavel Frankreich



## Unser GARTEN RHABARBER & WEISSE SCHOKOLADE

Joghurt-Sauerampfersorbet, Hafercrumble, Granité

Unser hausgemachter BROMBEERLIKÖR

oder



## KÄSEAUSWAHL vom AFFINEUR WALTMANN

Schwarze Walnuss, Quittenchutney, Brot

Unser hausgemachter BROMBEERLIKÖR

## 5-Gang Menü

92 Euro | Weinbegleitung 35 Euro



## 4-Gang Menü

Ohne Lamm 69 Euro | Weinbegleitung 27 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



## **KÄSEAUSWAHL vom AFFINEUR WALTMANN**

Schwarze Walnuss, Quittenchutney, Brot  
14 Euro



## **Unser GARTEN RHABARBER & WEISSE SCHOKOLADE**

Joghurt-Sauerampfersorbet, Hafercrumble, Granité  
14 Euro



## **NUSS & EIERLIKÖR**

Haselnusseis, Eierlikör, Haselnusskrokant  
7 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 5,50 Euro



### **GeniesserEi**

Unser hausgemachter Eierlikör  
200ml 12 Euro



### **Hausgemachte BRÄNDE**

verschiedene Sorten 0,350l Flasche 23 Euro