

VORWEG & ZWISCHENDURCH



Roh mariniertes SAIBLING

Fenchel, gebackene Oliven, Tomatensorbet & Queller
20 Euro



VORSPEISEN START UP - ab 2 Personen

Gillardeau Auster natur, marinierte Blattsalate, Tatar vom Kalb,
gekühlte Sommerbeetesuppe mit Rapsöl, Rauchmandeln
20 Euro pro Person

HAUPTSÄCHLICH



SCHLUTZKRAPFEN

Spinat Ricotta, Pinienkerne, Kompott von Auberginen aus der
Rosengärtnerei, Tomatenschaum
Zwischengang 18 Euro | Hauptgang 22 Euro



NORDSEE MEERÄSCHE & Föhrer MIESMUSCHELN

Muschel-Safranfond, Cavatelli, Bohnen
Zwischengang 27 Euro | Hauptgang 31 Euro



SOMMERREH & gebratene Französische BLUTWURST

Gurke & Sommerbeete & eingelegte schwarze Walnuss von Opa Knapp,
Schmand
Zwischengang 32 Euro | Hauptgang 36 Euro

HIRSCHGENUSS 2.0 – unsere GASTHAUSGERICHTE



TOMATE & BURRATA

Bunte Tomaten von der Rosengärtnerei, Burrata & gebrannte
Sonnenblumenkerne
17 Euro



Geschmorte RINDERSCHULTER in PORTWEINJUS

Lila Möhre, Kartoffelcreme, eingelegter Kohlrabi, gepfefferte Datteln
30 Euro

UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 5 GÄNGEN



Roh marinierter SAIBLING

Fenchel, gebackene Oliven, Tomatensorbet & Queller
2020 RIESLING Handwerk | Weingut Leiner Pfalz



SCHLUTZKRAPPEN

Spinat Ricotta, Pinienkerne, Auberginenkompott, Tomatenschaum
2020 SAUVIGNON BLANC Insel Mariannenaue | Weingut Schloss
Reinhartshausen Rheingau



NORDSEE MEERÄSCHE & Föhrer MIESMUSCHELN

Muschel-Safranfond, Cavatelli, Bohnen
2019 GRAUER BURGUNDER Kalkmergel | Weingut Becker Pfalz



SOMMERREH & gebratene Französische BLUTWURST

Gurke, Sommerbeete, Schmand, eingelegte schwarze Walnuss von Opa
Knapp
2017 QUINTESENZ Cabernet Sauvignon Riserva | Kellerei Kaltern
Südtirol



BROMBEERE & APRIKOSE

Geeister Aprikosensabayon, Brombeersorbet, Vanilleschaum,
Strudelteig
0.11 APRIKOSENSPRITZ

5-Gang Menü

96 Euro | Weinbegleitung 36 Euro



4-Gang Menü

Ohne Reh 70 Euro | Weinbegleitung 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.

HINTERHER



BROMBEERE & APRIKOSE

Geeister Aprikosensabayon, Brombeersorbet, Vanilleschaum, Strudelteig

14 Euro



JOGHURT & SAUERAMPFER

Joghurtsorbet, Sauerampfersaft, gebrannter Anis, Baiser

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 Euro



Eingelegtes GEMÜSE

Zucchini, Rote Zwiebel, Rettich

220g 6.50 Euro



LAMMRAGOUT

550g 15 Euro



KALBSKUTTELN

Saure Kalbskutteln oder Kalbskutteln a la Romana

550g je 9 Euro



HAUSGEMACHTE FRUCHTAUFSTRICHE

Verschiedene Sorten 220g 5,00 Euro



Unser hausgemachtes SAUERTEIGBROT

Zum Aufbacken für zuhause

Kleiner Laib 5,50 Euro



Hausgemachte LIKÖRE

GeniesserEI oder BROMBEERE

Unser hausgemachter Eierlikör oder Brombeerlikör

200ml 12 Euro



Hausgemachte BRÄNDE

verschiedene Sorten 0,350l Flasche 23 Euro