

VORWEG & ZWISCHENDURCH

☰ **MILCHKALBSTATAR vom Leimenäckerhof in Kapfenhardt**
Feldsalatmayonnaise, Schwarzwurzel, eingelegte Schalotten
22 Euro

☑ ☰ **MARONENCREMESUPPE**
Unser Kirschbrand, Dattel-Frischkäsebrod
12 Euro

HAUPTSÄCHLICH

☑ ☰ **KARTOFFEL-RAVIOLI & Perigord TRÜFFEL**
Topinambur, Parmesanschaum, braune Brösel, Nussbutter
Zwischengang 24 Euro | Hauptgang 28 Euro

☞ **Unsere BOUILLABAISSE a la GENUSSHANDWERK**
Nordseefische, Krabben, Fenchel, Kartoffel-Olivencreme, Sc. Rouille
Zwischengang 27 Euro | Hauptgang 31 Euro

☰ **Geschmorte SCHULTER vom Hamberger LAMM**
Flachter Kichererbsen, Brotsalat, Bohnenkerne
Zwischengang 28 Euro | Hauptgang 32 Euro

HIRSCHGENUSS 2.0 – unsere GASTHAUSGERICHTE

☑ **Marinierte BLATTSALATE & CULATELLO SCHINKEN**
Gebratener Knollenziest, Granatapfelkerne
(ohne Schinken möglich)
17 Euro

☞ **BRUST vom KIKOK HUHN**
Kartoffelcreme, Grünkohl, Weintrauben, Speck & Croûtons
Zwischengang 27 Euro | Hauptgang 31 Euro

UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 5 GÄNGEN



MILCHKALBSTATAR vom Leimenäckerhof in Kapfenhardt

Feldsalatmayonnaise, Schwarzwurzel, eingelegte Schalotten
2017 GUTEDEL Steingruble | Weingut Ziereisen Baden



KARTOFFEL -RAVIOLI & Perigord TRÜFFEL

Topinambur, Parmesanschaum, braune Brösel, Nussbutter
2019 GRAUBURGUNDER Kalkmergel | Weingut Becker Pfalz



Unsere BOUILLABAISSE a la GENUSSHANDWERK

Nordseefische, Krabben, Fenchel, Kartoffel-Olivencreme, Sc. Rouille
2021 CHARDONNAY -D- | Weingut Schneider Baden



Geschmorte SCHULTER vom Hamberger LAMM

Flachter Kichererbsen, Brotsalat, Bohnenkerne
2018 CALMO Rotweincuvee | Weingut Waßmer Baden



Geeiste HERBSTFRÜCHTE

Haselnussparfait, Sanddornsorbet, unsere Rumtopf Früchte, weiße
Schokolade, Cassisgranité

Unser hausgemachter BROMBEERLIKÖR
oder

Zweierlei ZIEGENKÄSE

Geschmorte Bittersalate, Apfel-Walnussbaguette, Cashews
Unser hausgemachter BROMBEERLIKÖR

5-Gang Menü

99 Euro | Weinbegleitung 35 Euro



4-Gang Menü

Ohne Lamm 79 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



Geeiste HERBSTFRÜCHTE

Haselnussparfait, Sanddornsorbet, unsere Rumtopf Früchte, weiße Schokolade, Cassisgranité

14 Euro



Zweierlei ZIEGENKÄSE

Geschmorte Bittersalate, Apfel-Walnussbaguette, Cashew

15 Euro



VANILLE & KÜRBIS

Unser Vanillerahmeis mit gebrannten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

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 Euro



GRIEBENSCHMALZ von der GANS

Mit Apfel & Röstzwiebeln

190g 5 Euro



APFEL-ZIMTSUPPE

550g 7 Euro



Bühler Kaffee ESPRESSO BOHNEN

Für Kaffee & Espresso für zuhause

500g 14 Euro



Julians LAMMBOLOGNESE

Je im 500g Glas 12 Euro



Unser hausgemachtes SAUERTEIGBROT

Zum Aufbacken für zuhause

Kleiner Laib 5,50 Euro



Hausgemachte LIKÖRE - BROMBEERE oder APRIKOSE

200ml 12 Euro



Hausgemachte BRÄNDE

verschiedene Sorten 0,350l Flasche 23 Euro