

VORWEG & ZWISCHENDURCH



CEVICHE vom WOLFSBARSCH

Frankfurter Grüne Soße, Monakamer 70 Minuten Ei, Artischocke
21 Euro



Aufgeschäumte WILDKRÄUTERSUPPE

Frühlingssschnitte, Belper Knolle
9 Euro

HAUPTSÄCHLICH



KARTOFFEL & SPARGEL

Gefüllte Flachter Kartoffel, weißer Spargel, Amaranth,
Liebstöckelmayonnaise

Zwischengang 21 Euro | Hauptgang 25 Euro



LACHSFORELLE aus dem Würzbachtal & RAUCHAAL

Grünkern, junger Spinat, Apfel-Pinienkernsalat

Zwischengang 27 Euro | Hauptgang 31 Euro



RÜCKEN vom MAIBOCK & Französische BLUTWURST

Erbse, Portwein-Schalotten, Rübchen

Zwischengang 35 Euro | Hauptgang 39 Euro

HIRSCHGENUSS 2.0 – unsere GASTHAUSGERICHTE



Marinierte FRÜHLINGSSALATE

Ziegenfrischkäse von Monte Ziego, gebratene Datteln, grüner
Spargel

18 Euro



Trocken gereifter RÜCKEN vom Hinterwälder OCHSEN aus Möttlingen

Stangenspargel, Rauchbutter, gestampfte Schnittlauchkartoffeln,
Sauce Béarnaise

38 Euro

UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 5 GÄNGEN



CEVICHE vom WOLFSBARSCH

Frankfurter Grüne Soße, Monakamer 70 Minuten Ei, Artischocke
2018 RIESLING Auslese Steillage I Weingut Merkle Wildspontan
Ochsenbach



KARTOFFEL & SPARGEL

Gefüllte Flachter Kartoffel, weißer Spargel, Amaranth,
Liebstöckelmayonnaise
2022 WEISSWEINCUVÉE Heroine I Weingut Wageck Pfaffmann Pfalz



LACHSFORELLE aus dem Würzbachtal & RAUCHAAL

Grünkern, junger Spinat, Apfel-Pinienkernsalat
2020 MALTERDINGER Spätburgunder Rosè I Weingut Bernhard
Huber Baden



RÜCKEN vom MAIBOCK & Französische BLUTWURST

Erbse, Portwein-Schalotten, Rübchen
2017 LEMBERGER Simonroth I Weingut Schnaitmann Fellbach



RHABARBER & ERDBEERE

Bisquit, Mandelkrokant, Sorbet, Vanillecreme, Rhabarbergranité,
gelierte Erbeeren
Unser hausgemachter RHABARBERLIKÖR
oder



KÄSEAUSWAHL vom Affineur Waltmann

Rhabarbersenf, Apfel-Walnussbrot, Cashewpesto
THE TAWNY, GRAHAMS

5-Gang Menü

99 Euro I Weinbegleitung 33.50 Euro - mit Käsegang 36 Euro



4-Gang Menü

Ohne Maibock 74 Euro I Weinbegleitung 26.50 Euro - mit Käsegang
29 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



RHABARBER & ERDBEERE

Bisquit, Mandelkrokant, Sorbet, Vanillecreme, Rhabarbergranité, gelierte Erbeeren

14 Euro



JOGHURT & SAUERAMPFER

Baiser, gebrannter Anis

9 Euro



KÄSEAUWAHL vom Affineur Waltmann

Rhabarbersenf, Apfel-Walnussbrot, Cashewpesto

14 Euro



Hausgemachtes EIS und SORBET

Je Kugel 2.60 Euro



HIRSCHGENUSS für ZUHAUSE

GE(NUSS)KEKSE

Unsere beliebten Kaffeekexse jetzt auch für zuhause

200g 7.50 Euro



JULIANS LAMMBOLOGNESE

500g 13 Euro



LAMMRAGOUT

500g Glas 15 Euro



Unser hausgemachtes SAUERTEIGBROT

Zum Aufbacken für zuhause

Kleiner Laib 6 Euro



Hausgemachte LIKÖRE - RUMTOPF I EIERLIKÖR oder RHABARBER

200ml 13 Euro | 14 Euro



Hausgemachte BRÄNDE

verschiedene Sorten 350ml Flasche 23 Euro



Unser MON CREEK VALLEY GIN

500ml Flasche 35 Euro

Davon spenden wir 1 Euro pro verkaufte Flasche an den Schwarzwaldverein zur Pflege des Monbachtals