

KLASSIKER DER WOCHE

SAURE NIEREN
Bohnengemüse, Kartoffelpüree

€ 32,00

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Dreierlei von der Wachtel, Pastinake, Trauben-Nelkenvinaigrette	€ 25,00
Confierter Zander, Chicorée und Kürbis, Zitronenaromen	€ 23,00
Salat von rosa gebratener Hirschkeule, roh marinierter Rotkohl, Walnusszwieback	€ 25,00
Blumenkohlvariation, Safrancouscous, orientalische Dattel-Pistazienmarinade	€ 18,00
Feldsalat, Speck, Kracherle	€ 15,50

SUPPEN

Schaumsüppchen vom Muskatkürbis, Zitronengras und Ingwer	€ 15,00
Wildessenz, Preiselbeer-grüner Pfeffer Ravioli	€ 15,00

VEGETARISCHES

Offene Lasagne von Marone, Wirsing und Birne	€ 31,00
Gebackenes Ei, bunte Bete, Wasabiespuma	€ 31,00

FISCHGERICHTE

Hechtklößchen, Spinat, feine Nudeln, Rieslingsoße	€ 36,00
Flussbarsch, Rote-Bete-Risotto, Baby mangold	€ 35,00
Karpfentempura, Erdfrüchtenragout, Balsam-Apfelessigjus	€ 35,00

FLEISCHGERICHTE

Gratinierter Wildschweinrücken, sautierter Wirsing, Kartoffel-Olivenstampf	€ 35,00
Fasan „Winzerin-Art“, Krautfleckerl	€ 35,00
Ochsenbacke „BBQ-Aromen“, Fregola Sarda, Whiskykarotte	€ 35,00

KLASSIKER

Hausgemachte Maultaschen, Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat	€ 26,00
Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln, Beilagensalat	€ 36,50
Kalbsleber „Berliner Art“, Kartoffelpüree	€ 36,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten, Spätzle, Maultasche, Jus	€ 41,00
Kaltes Roastbeef, Sauce Remoulade, Bratkartoffeln	€ 29,50

GOURMET-TRADITION

Vorspeise:

GEBRATENE GÄNSELEBER
Quittenchutney und -gel, Brioche

€ 36,00

Hauptgericht:

HIRSCHRÜCKEN
Haselnussspätzle, Spitzkohl

€ 56,00