

FESTTAGSKLASSIKER

PICCATA MILANESE
Feine Nudeln, wilder Brokkoli

€ 34,00

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Gebeiztes und Geräuchertes vom Lachs, Meerrettichschmand	€ 29,50
Zweierlei Artischocke, gepickelte Sternfrucht, geräucherter Seitling	€ 18,00
Salat von rosa gebratener Hirschkeule, roh marinierter Rotkohl, Walnusszwieback	€ 25,00
Salat vom Rebhuhn, Sellerie, Maronenbiskuit und Feige	€ 25,00
Feldsalat, Speck, Kracherle	€ 15,50

SUPPEN

Topinamburschaumsüppchen, Dörrpflaumentempura	€ 15,00
Wildessenz, Preiselbeer-grüner Pfeffer Ravioli	€ 15,00

VEGETARISCHES

Rosenkohlgröstl, „Büffel Bill“-Burrata, Rauchschaum	€ 31,00
Kürbisbrique, Ragout von Shiitake, Tofu und Kürbis, Zitronengrasfumet	€ 31,00

FISCHGERICHTE

Hechtklößchen, Spinat, feine Nudeln, Rieslingsoße	€ 35,00
Eintopf von Flusskrebs und Forelle, Lauch, Risoni-Nudeln	€ 35,00
Gebratener Kabeljau, Safranfenchel, Gnocchi und Parmesanschaum	€ 35,00

FLEISCHGERICHTE

Confierte Kalbshaxe, getrüffelt Bayrisch Kraut, Crouton-Kartoffelstampf	€ 35,00
Gebratene Maispouardenbrust, Ragout von Haricot Coco und Bohnen, Chorizo	€ 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