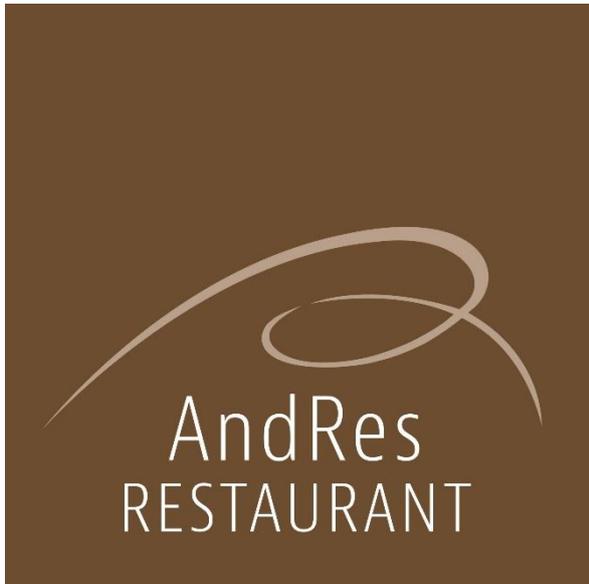


***Man soll dem Leib etwas Gutes tun,  
damit die Seele Freude hat darin zu wohnen!***



***Vom Michelin-Führer empfohlen in den Jahren 2007 bis 2018***

*Liebe Gäste, der Gesetzgeber verpflichtet uns seit Januar 2015, Allergene jeglicher Art zu deklarieren.*

*Da wir eine Kreuzkontamination in der Küche nicht ausschließen können, erklären wir, dass jedes Gericht Spuren von Eiern, Milchprodukten, Krebstieren, Gluten, Nüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Weichtieren und Sulfid enthalten kann.*

*Wenn sie von Allergien betroffen sind, beraten wir sie gerne individuell und Sachgerecht*

## **Aus dem Suppentopf**

### **Tomatensuppe**

*Basilikum*

**6,50 €**

### **Wildconsommé**

*Gemüsebrunoise*

**6,50 €**

### **Kürbissuppe**

*Vanille-Orange*

**7,50 €**

## **Vorspeisen**

### **Carpaccio vom Rinderfilet**

*Balsamico, Pinienkernen, Parmesan*

**12,50 €**

### **Wildkräutersalat**

*Trauben, Walnüsse, Parmesan, lauwarmes Kartoffel-Speckdressing*

**10,50 €**

### **Feige, gratiniert mit Ziegenkäse**

*Apfel-Pflaumenchutney*

**12,50 €**

### **Tom yam gun**

*Thai - Garnelensuppe*

**11,00 €**

## Feine Gerichte

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

*Farmfrites, Salatteller*

**21,50 €**

### **Rumpsteak**

*Sardellen-Kapernbutter, Pfannengemüse, Farmfrites*

**200g – 24,50 €**

**300g – 29,50 €**

### **Wildragout**

*Preißelbeerpfirsich, hausgemachte Spätzle oder Klöße*

**18,50 €**

### **Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust**

*Süß-sauer-scharf Gemüse, Asianudeln*

**21,50 €**

### **Rinderroulade**

*Rotkohl, Klöße oder Spätzle*

**15,50 €**

### **Rinderfilet**

*Wurzelgemüse, Kirsch-Portweinglace, Kartoffelschnee*

**29,50 €**

## Fisch

### **Zanderfilet auf der Haut gebraten**

Weißweineloute, Fenchel-Orangengemüse, Salzkartoffeln

**23,50 €**

### **Lachsfilet mit Kürbis überbacken**

Joghurt-Kräutersauce, Kohlrabi-Rettichsalat, Gemüsereis

**23,50 €**

### **Heilbuttfilet**

Passionsfruchtsauce, Blattsalat, Röstibällchen

**24,50 €**

## Vegane & Vegetarische Gerichte

### **Pfifferlings-Pilzragout**

Brezknödel, Salat

**13,50 €**

### **Käsespätzle**

Kürbis

**12,50 €**

### **Sous vide gegarte Gemüseauswahl**

Basmatireis, Tomatensauce

**10,50 €**

## Dessert

### **Duo Sorbet**

*Apfel-Zimt, Kirsch-Lebkuchen*

**7,00 €**

### **Flavoured Ananascarpaccio**

*Ruby-Chocolate Mousse, karamellierte Kürbiskerne*

**9,50 €**

### **Nusscrumble**

*Kompott*

**7,00 €**

### **Kleiner Käseteller**

*verschiedene Käsesorten*

*Brot und Butter, Feigensenf*

**100 g - 9,50 €**

**200 g - 14,50 €**

### **Kugel Eis nach Wahl**

*(Vanille, Walnuss, Erdbeere, Stracciatella, Schokolade)*

**1,30 € (Sahne +0,50 €)**

## **Unsere Empfehlung**

### **Wildburger**

*Kichererbsenbrötchen, Pilze, Camembert, gebratener Speck, Knoblauch-Traubenmajo,  
Feigen-Dattelchutney*

**19,00 €**

