Aperitif

Weingut Nik Weis | Mosel			
Riesling Brut		0,10 l	12,00 €
Rosé Sekt Brut		0,10 l	14,00 €
Grande Cuvée Clara Extra Brut (Chardonnay, Riesling, Pinot Noir)		0,10 l	16,00 €
Champagnerhaus Philippe Gonet | Mesnil-sur-Oger			
Champagner Réserve Brut		0,10 l	20,00 €
Sekthaus Raumland alkoholfrei			
Zerozzante Weiße Traube **prickelnd**		0,10 l	11,00 €
Manufaktur Jörg Geiger alkoholfrei			
Winterbirnentraum **prickelnd**		0,10 l	11,00€
Weingut Grans-Fassian alkoholfrei			
Zero Alcohol Verjus Fizz **prickelnd**		0,10 l	11,00 €
Signature Création			
Harrys Waldgin | Thomas Henry Tonic		0,30 l	14,50 €
Hauscocktail | Traube-Hibiskus-Schwarzer Pfeffer | Sekt		0,15 l	15,00 €
Wermut			
Belsazar	weiß | rosé	5 cl	11,50 €
Würzgarten, Dr. Loosen	weiß	5 cl	11,50 €
Ferdinand´s, Forstmeister Geltz Zilliken	weiß | rosé	5 cl	11,50 €

Wildmenü

Carpaccio vom Hirschkalb
Miso Mayonnaise | eingelegter Ingwer | Staudensellerie

* * *

Rehessenz
Wurzelgemüse | Wildleberknödel

* * *

Wildschweinrücken mit Kräuterkruste
Süßkartoffelpürée | Petersilienwurzel | Pfeffer Jus

* * *

Tonkabohnen - Tarte
Apfel-Quitten Kompott | Haselnusseis

4-Gang 78 €
3-Gang 68 € (ohne Hirschkalbs Carpaccio)

Alle Zutaten sind frisch und handwerklich bestens verarbeitet,
mit Herz und Geschmack für unsere gut bürgerliche Stube.
Sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben,
wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Vorspeisen

Schinkenbrett mit Wildschinken und Coppa (für 2 Personen) 18,00€

Apfel-Kohlrabi Salat | Gillenfelder Ziegenkäse | Haselnuss | Dill - **vegetarisch** 24,00€

Handgeschnittenes Rindertatar | Mix Pickels | Schnittlauch Schmand
Roggenbrot 26,00€

Geräucherte Entenbrust | Waldpilzsalat | Preiselbeeren | Feldsalat 25,00€

Rauchforelle | Weißkohlsalat | Kürbis Chutney | Schnittlauch Vinaigrette 25,00€

Suppen

Kürbissuppe | Ingwer | Buttercroutons **vegetarisch** 14,00€

Kichererbsensuppe mit frittierten Kichererbsen **vegetarisch** 14,00€

Hauptgerichte

Hausgemachte Rehwurst | Vichy Karotten | Kräuerkartoffelpüree | Senfsaatjus 26,00€

Confierter Saibling | Rote Linsen | Spitzkohl | Curry Schaum 37,00€

Kürbisrisotto | gepickelter Butternut Kürbis | Ricotta | Romanesco
Liebstöckel Beurre Blanc **vegetarisch** 30,00€

Oldenburger Ofen Ente | Kartoffelklöße | Rotkohl | Maronen
Orangen-Gewürz Jus 44,00€

Desserts

Klein & Fein
weißes Schokoladenmousse | Apfel Quitte | Karamelleis 12,50€

Windbeutel |Schokoladencreme | Passionsfrucht | Browniecrumble 15,00€

Topfenknödel |Zwetschgenröster | Vanilleeis 14,00€

Ausgesuchte **Rohmilchkäse** von Affineur Waltmann 22,00€