

## Vorspeisen / Zwischengänge:

**Rote Bete** € 12,00  
hauchdünne Scheiben Rote Bete / Salatrose / rosa Pfefferbeeren / Comté  
red beet / leaf salad / red pepper / Comté cheese



**Wachtelduett** € 15,00  
Wachtelbrust & Ei / Beluga-Linsen / Lavendelblütenhonig / Hagebutte  
breast and egg of quail / lentils / lavender honey / rose hip

**Hirschcarpaccio** € 14,00  
hauchdünne Scheiben vom Hirschkalb / Salatrose / rosa Pfefferbeeren /  
Comté  
carpaccio of venison / leaf salad / red pepper / Comté cheese



**Kabeljau klein** € 14,00  
Kabeljau / Bio Hokkaido Kürbispüree / geräucherte Tomate /  
Lauchzwiebelschmälze  
cod fish / organic hokkaido pumpkin / smoked tomatoe / onion-butter-sauce




**Kürbissüppchen** € 9,00  
Creme-Suppe vom Hokkaido Kürbis / geröstete Kürbiskerne / Kürbiskernöl  
creamy soup of hokkaido pumpkin / roasted pumpkinkernel / kernel oil

## Hauptgänge


**Involtini vegetarisch** € 17,00

Involtini von Zucchini und Räuchertofu / Serviettenknödelscheiben /  
gebratene Trauben / Walnüsse  
filled rolls of courgette and smoked tofu / breaded dumplings / fried grapes / walnuts



**Kabeljau groß** € 26,00

Kabeljau / Bio Hokkaido Kürbispüree / geräucherte Tomate /  
Lauchzwiebelschmälze  
cod fish / organic hokkaido pumpkin / smoked tomatoe / onion-butter-sauce



**Lammrücken** € 28,00

Lammrücken / Kräuterkruste / Zwetschge / Schnippelbohnen / Kürbispüree  
lamb filet / mediterranean herbs / plum sauce / green beans / mashed pumpkin

**Wildschwein** € 25,00

zart geschmortes Wildschwein / Zwetschge / Rosenkohl / Schupfnudel  
braised wild boar / plum sauce / brussels sprouts / swabian Schupfnudel

**Fasan** € 23,00

Streifen von Fasanenbrust / Rahm-Sauerkraut / Trauben / Walnüsse /  
Serviettenknödelscheiben  
breast of fasant / creamy sourkraut / grapes / walnuts / breaded dumplings

... kein Käse sondern hausgemachte Süßspeisen!

**kleiner Käseteller** € 12,00

Tagesangebot von 3 verschiedenen Käsesorten / hausgemachten

Feigensenf

various cheese plate / homemade figs mustard



**Herbstdessert** € 10,00

Preiselbeere / Zartbitter-Schokolade / Feige

lingonberry / dark chocolate / figs

**Aperol on ice** € 10,00

Himbeer-Aperol-Sorbet / Joghurt-Feigen-Törtchen

ice sorbet with raspberry and Aperol / yoghurt-figs-cake

Stand: 22.09.2020 - Änderungen vorbehalten.

Unsere Endpreise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Gerne nehmen wir auf Ihre Allergien oder Unverträglichkeiten Rücksicht, sprechen Sie uns bitte vor der Bestellung an.