

Wildmenü

Wild menu

Vorspeisen

Starters

Gebeiztes Reh an Preiselbeeren, Kürbis und Wildkräutern

Pickled deer with cranberries, pumpkin and herbs

16,00 Euro

Suppen

Soups

Rotkohlessenz verfeinert mit gerösteter Pasta und Gemüse

Essence of red cabbage with roasted pasta and vegetables

9,50 Euro

Hauptgerichte

Main courses

Rosa Hirschrücken an Honig- Thymianjus, Flower Sprouts und Kartoffelsouffle

Grilled saddle of venison with honey-thyme jus, flower sprouts and Souffle made of potato

28,00 Euro

* * * * *

Zweierlei vom Wildschwein an feinstem Preiselbeerjus, Rotkraut und Kartoffelklöße

Two kinds of boar served with fine cranberry jus, red cabbage and potato dumplings

30,00 Euro

* * * * *

Tagliarini unter gebrantem Mandelschaum,

Kürbis und sautierten Kräuterseitlingen

Tagliarini under roasted almond foam, pumpkin and sauted king oyster mushroom

18,00 Euro

Dessert

Desserts

Gebackene Topfenspitzen an Bratapfelschaum und Zimteis

Baked curd mousse on baked apple foam and ciannamon ice-cream

12,00 Euro