



MENÜ

„BORN TO BE WILD“

MODERN

AM 22.10.2021

gebeiztes Hirschkalb mit eingelegten Karotten,
Rübenlaub, Pomelo
und Karotten-Zitrus-Mayo

gebackener Frischlingswürfel
mit Maronenschaum, Chicorée und Mole

feines Rehragout
mit kleinem Blutwurst-Kaffee-Ravioli
und Brombeerspinat

rosa gebratene Hirschkalbskeule
mit Kürbiscrème, geräuchertem Kürbis,
Hibiskusbrösel und Radicchio

„Spezi“

5-GANG MENÜ INKLUSIVE APERITIF

49.00€ PRO PERSON



Reservierungen bitte unter 06644 295

MENÜ

„BORN TO BE WILD II“

KLASSISCH

AM 05.11.2021

Wildterrinen mit frischem Butter-Brioche,
Preiselbeeren und Feldsalat

Wildkraftbrühe
mit hausgemachtem Frischlingsravioli

feines Rehragout
mit geschmortem Kürbis und Waldpilzen

rosa gebratene Hirschkalbskeule
mit frischem Blaukraut,
Nuss Schupfnudeln, glasierte Trockenfrüchte
und Wacholderrahmsauce

„Birne Helene“

5-GANG MENÜ INKLUSIVE APERITIF

49.00€ PRO PERSON

