

## **Starter**

Frische Muschel-Cremesuppe mit Miesmuschel-Topping  
9,5

Cremige Zwiebelsuppe mit Apfel & Speck  
8

Hello Snow:  
In Bienenwachs gegartes Rehfilet, Zuckerwatte, Preiselbeer-Sponge  
& Schokoladen-Chili-Sauce  
13

## **Hauptsachen**

Seeteufel Filets unter der Shiitake-Haube,  
Wermutsauce, Muscheln & Nussbutter-Püree  
38,5

Hirschkalbskeule mit geträffelter Maronencreme,  
Winter Spargel & Römische Nocken  
36

Rosa Rehkeule, Pistazien-Tropfenknödel, Orangensauce & gebratener Broccoli  
35,5

Duett von Ente und Gans  
Gebratene Enten- und Gänsebrust, Birnen-Ravioli, Sellerie Kartoffel Stampf,  
Haselnuss Butter & Ofengeschmortes Portweingemüse  
34,5

Hirsch-Burger  
Hausgemachtes Hirsch-Patty, Rahm Wirsing, Zimt Cranberrys, Reblochon Käse,  
hausgebackenes Bun, Rotwein Zwiebeln & Kartoffel Dippers  
28,5

This food is grown... Not born

## Starter

Pikante Rote Bete Waffel, Ziegenkäse in Haselnuss-Hülle,  
Glühwein Zwiebeln & Feldsalat Schaum (vegetarisch)  
10,5

Steinpilzcremesuppe mit Trüffel Panna Cotta (vegetarisch)  
9,5

Pastinaken Senf Suppe mit Kresse, Haselnuss & Granatapfel (vegan)  
8

## Hauptsachen

Krosse Keule aus Shiitake & Kräutersaitlingen, geräucherte Kastanien, Rotkohl &  
hausgemachte Semmelknödel mit veganer Sauce (vegan)  
34

Halleluja Burger:  
Kartoffelkloß Bun mit Spinat Walnuss Füllung, gebackener Honig Feta, Rote Bete Ketchup,  
Feldsalat & Kartoffel Dippers (vegan)  
26,5

X-Mas Pasta:  
Brie Ravioli, Birne, Walnuss, Rosenkohl, Steinpilz Öl, Brie Schaum & Pumpernickel "Speck"  
(vegetarisch)  
25

Sesam Polenta Bällchen mit Grünkohl Pesto gefüllt, cremiges Maronen Ragout, pinke Bete,  
Grünkohl Chips & Rüben Air (vegan)  
24,5

Winter Soul Food:  
Grünkohl Falafel, Granatapfel, Rote Bete Panna-Cotta, Mandel Hummus, Berglinsen & Lauch  
(vegan)  
23,5