

Starter

Cordon Bleu und Kroketten vom Wildschein
an lauwarmen Sellerie-Püree & Bohnen im Pancettamantel
11

Carpaccio „Black Forrest“
Carpaccio vom Hirschrücken mit Rotkohl, Nüssen, Pilzen & Parmesan
9,5

Muschelsuppe mit Miesmuschel-Topping
8,5

Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Entenpralinen
7,5

Hauptsachen

Geschmorrtter Nacken vom Duroc-Schwein, Champignon-Gnocchi,
Krautfleckerln & Schwarzbierschaum
28

Schweinebauche „Sous Vide“ gegart, Carbonara-Kartoffeln, Romanesco & Chorizo Schaum
27,5

Brust & gefüllte Keule vom Brathähnchen auf sämigem Szegediner Gulasch, dazu Servietten-
Sauerrahm-Knödel
27,5

Hummer-Ravioli mit Langusten-Basilikum-Fond, Fenchel, Baby-Spinat
& Avocado-Croutons
26

Winter-Burger
Saftige Schweinshaxe, Zwiebeln, Emmentaler,
hausgemachter Brezel-Bun, Rahm Sauerkraut, Kartoffelrösti, Senf-Dip, frische Blattsalate &
Kartoffel Dippers
21,5

This food is grown... Not born

Starter

Cremige Pastinaken-Suppe mit Auberginen-Kroketten
(vegetarisch)

7

Steckrübenrahm-Suppe mit Chili-Pflaumen
(vegetarisch)

6,5

Hauptsachen

Gefächerte Steckrüben-Päckchen mit gepufften Rote-Bete-Crackern,
Kartoffelpüree, vegane Sauce-Bernaise,
Grünkohl-Staub & Zitronenmelisse Schaum
(vegan)

22

Saftiger Halloumi-Nuss-Braten mit Preiselbeer-Sauce, mariniertem Spitzkohl &
mediterranen Knödeln
(vegetarisch)

21,5

Lila Süßkartoffel Gnocchis
Waldpilze in Rahm, frischer Feldsalat & Bergkäseschaum
(vegetarisch)

19,5

Trio-Balls

Broccoli Bällchen mit Mozzarella Kern, Polenta Bällchen mit Grünkohl-Pesto-Kern,
Quinoa-Falafel-Bällchen auf winterlicher Wok Pfanne & Shiitake-Pilz-Sauce
(vegetarisch)

19,5