

VORSPEISEN

Dreierlei vom Kürbis (vegan)	€ 10,50
Sous vide gegarter Schweinenacken mit Rotkohl-Tarte und Marone	€ 12,50

SUPPEN

Fermentierte Knoblauchsuppe mit Käse-Stange (vegan)	€ 6,00
Wildkraftbrühe mit Nudeln und gebeizter Wildschweinnuss	€ 6,50

ZWISCHENGÄNGE

Spitzkohlroulade mit Hirse und fränkischem Weißweinschaum (vegan)	€ 9,80
Buchweizenknödel mit gelber Bete und Mandelschaum (vegan)	€ 10,90
Geräucherter Saibling mit Kartoffelkäse, Senf und marinierten Wildkräutern	€ 11,90

HAUPTGÄNGE

Pochierter Wels mit Erbse, schwarzen Linsen und Wiesenkräutern	€ 21,90
Geschmorte Ochsenbacken mit Mangold und Kartoffelpüree	€ 21,90
Gegrillter Zander mit Wacholdersoße und Gemüsenudeln	€ 22,80
Rehragout mit Stängelkohl und Quarkspätzle	€ 23,50
Schweinefilet aus dem Heusud mit Pfefferrahmsoße, Wirsing und Krapfen	€ 23,90

DESSERTS

Roll Cake mit Quitte	€ 6,50
Gerösteter Haselnussbrioche mit Karotte und Sanddorn <small>(vegan)</small>	€ 9,80
„Waldspaziergang“-Variation von Beeren mit Wiesenkräuter und Weizen	€ 10,50
Dessertvariation „Elements“	€ 12,80

FEINSCHMECKER MENÜ

Sous vide gegarter Schweinenacken
mit Rotkohl-Tarte und Marone

Wildkraftbrühe mit Nudeln
und gebeizter Wildschweinnuss

Geräucherter Saibling mit Kartoffelkäse,
Senf und marinierten Wildkräutern

Birnensorbet mit schwarzer Nuss

Schweinefilet aus dem Heusud mit
Pfefferrahmsoße, Wirsing und Krapfen

oder

Pochierter Wels mit Erbse,
schwarzen Linsen und Wiesenkräutern

„Waldspaziergang“-Variation von Beeren
mit Wiesenkräuter und Weizen

Menü € 59,00

VEGANES MENÜ

Dreierlei vom Kürbis

Fermentierte Knoblauchsuppe
mit Käse-Stange

Buchweizenknödel mit gelber Bete
und Mandelschaum

Sorbet von der Eberesche

Spitzkohlroulade mit Hirse und
fränkischem Weißweinschaum

Gerösteter Haselnussbrioche mit
Karotte und Sanddorn

Menü € 42,00