

HEIMATLIEBE

31. AUGUST BIS 08. OKTOBER

VORSPEISEN

Brotkuchen mit Zwiebel, Apfel und Balsamico (vegan)	€ 11,50
Ziegenfrischkäse mit Preiselbeere, Haselnuss und Feldsalat	€ 12,90
Pilzmousse mit Speck, Heidelbeere und marinierten Wiesenkräutern	€ 13,80

SUPPEN

Wildkraftbrühe mit Brätstrudel	€ 7,00
Spinatcremesuppe mit Sellerie-Trüffel Wan Tan (vegan)	€ 7,00

ZWISCHENGÄNGE

Kürbispommes mit saurer Sahne und Wiesenkräuter (vegan)	€ 12,80
Gebratene Bete mit Meerrettich und Emmerkorn (vegan)	€ 14,50
Saltimbocca vom Wildschwein mit Mangold und Kartoffel	€ 15,90

HAUPTGÄNGE

Rehragout mit Pastinake, Preiselbeere und Semmelknödel	€ 25,90
Duett vom Kalb mit Rahmsoße, Wirsing und Kartoffel	€ 28,80
Hirschrücken mit Thymiankruste, Holunder, Kohlrabi und Bete	€ 29,90
Gebratene Lachsforelle mit Weißweinschaum, Spitzkohl und Emmerkorn	€ 26,90
Gegrillter Saibling mit Nussbutterschaum, Karotte und Perlgraupen	€ 27,80

DESSERT

Kürbisdonut mit Joghurt	€ 8,50
Variation von der Aprikose mit Dinkel	€ 11,50
Zweierlei von der Heidelbeere mit Kopfsalat <small>(vegan)</small>	€ 11,80
Dessertvariation „Elements“	€ 13,80

FEINSCHMECKER MENÜ

Pilzmousse mit Speck, Heidelbeere
und marinierten Wiesenkräutern

Wildkraftbrühe mit Brätstrudel

Saltimbocca vom Wildschwein
mit Mangold und Kartoffel

Zwetschgensorbet mit Essig

Hirschrücken mit Thymiankruste,
Holunder, Kohlrabi und Bete

oder

Gegrillter Saibling mit Nussbitterschaum,
Karotte und Perlgraupen

Variation von der Aprikose mit Dinkel

Menü € 72,00

VEGANES MENÜ

Brotkuchen mit Zwiebel, Apfel und Balsamico

Spinatcremesuppe mit Sellerie-Trüffel Wan Tan

Gebratene Bete mit Meerrettich und Emmerkorn

Weizensorbet mit Malzbrösel

Kürbispommes mit saurer Sahne und Wiesenkräuter

Zweierlei von der Heidelbeere mit Kopfsalat

Menü € 51,00