


SPEISEKARTE

VORSPEISEN

„CARPACCIO“ € 12,90
Rinderfilet | getrüffelte Zitronette | marinierte Wildkräuter

„DIE ZIEGE IM GARTEN“ € 12,90
Ziegencamembert | Trüffelhonig | „Sous Vide“- Birne | marinierte Wildkräuter


 „DER KNUSPRIGE KÜRBIS“ € 11,90
Kürbis | Kürbiskerne | Vanille | Pak Choi | marinierte Wildkräuter

„DIE TAUBE UND DER HIRSCH“ € 14,90
Taube | Hirschfilet | Rote Zwiebel | Orange | Mangold | marinierte Wildkräuter

SUPPEN

„KRAFTBRÜHE“ € 6,90
Consommé double | Markklößchen | Gemüse

 „KESCHDESUPP MIT KNUSPER“ € 7,90
Kastanie | Kokos | Wan Tan

 „KOKOS TRIFFT KÜRBIS“ € 7,90
Kürbis | Kokos | Curry | Kürbisnocke | Chili | Wakame
mit gebratener Garnele € 12,90

ZWISCHENGANG

„TRÜFFELDUFT“ € 12,90
Tagliatelle | Trüffelbutter | Sahne | Grana Padano | Trüffel

Auch als Hauptgang € 19,80

 „BEILAGENSALAT“ € 4,60

FISCH & VEGAN

„LOUP DE MER“ € 19,90
Seewolf | Grillgemüse | Marinade | Rosmarinkartoffeln

 „HÜLSENFRÜCHTE UND SUPERFOOD“ € 16,90
Linsen | Kichererbsen | Curry | Mango | Chili

HAUPTGÄNGE

„40 STUNDEN IM DORNFELDER JUS“ € 19,90
Ochsenbacken | Pastinake-Sellerie | Rauch | Kartoffel-Hefe-Krapfen

„WILD IM WALD“
Kastanienpüree | Rotkrautstrudel | Demiglace

ENTENBRUST € 22,90

HIRSCHRÜCKEN € 28,90

„DAS SPANISCHE SCHWEIN“ € 19,90
Porco Iberico | Blumenkohlpüree | Rauch | Süßkartoffelnocken

„DEUTSCHES FÄRSE RIND“
Speckbohnen | Trüffeljus | Süßkartoffelpommes

ROASTBEEF € 24,90

FILET € 29,90

DESSERT

„DAS CRUMBLE“ € 6,90
Obst aus dem Garten | Lavendel | Streusel | Vanilleeis

„SCHOKO, RAUCH UND WHISKY“ € 8,90
Weiße Schokolade | geräuchertes Orangensorbet | Frucht
dazu 2 cl Oban Whisky mit Rauch € 6,80

„KÜRBIS-KÜMMEL-HIMBEERE“ € 7,60
Kürbistarte | Kümmelpudding | Himbeersorbet

 „FRUCHTIG UND ERFRISCHEND“ € 6,90
Drei Sorbets | Beerenragout | Früchte