



Wild Wochen

01.11. – 30.11.2025

TARTAR VOM HIRSCHFILET

Fein gehacktes Hirschrückenfilet, veredelt mit einem Hauch Cognac, begleitet von samtiger Krencreme. Schwarze Walnuss als geheimnisvolle Note des Waldes und Preiselbeer-Mayonnaise als frischer, süß-säuerlicher Akzent.

A, C, F, G, H, L, M, O

Euro 28

KARTOFFELGNOCCHI AUF HASE

Kartoffelgnocchi, die sanft auf der Zunge schmelzen, vereint mit einem Ragout vom Hasen, langsam in aromatischem Wurzelgemüse und Kräutern geschmort. Vollendet mit einem Tropfen gerösteter Wurzelgemüse-Reduktion und frischen Trieben, die dem Gericht die Leichtigkeit des Waldes verleihen.

A, C, E, G, L, O

Euro 24

WILDSCHWEINFILET MIT MARONI

Zart gebratenes Wildschweinfilet, umhüllt von einer fein geräucherten Rotweinsauce. Dazu karamellierte Maroni, die die Wärme des Herbstes einfangen, und ein Püree aus Wurzelgemüse, verfeinert mit einem Hauch Wild-Jus. Eine Begegnung von Waldtiefe, Herdwärme und vollendeter Harmonie der Aromen.

A, E, F, G, L, O

Euro 39



Preise inkl. aller Steuern und Abgaben.