

## VORSPEISE

Entenleber - Terrine <i>Mandarine / Spekulatius / Brioche</i>	26,50
Saibling <i>Buttermilch / Schnittlauch / rote Zwiebel</i>	18,00
Knollen & Rüben <i>Kerbel / Getreide / Grünkohl</i>	18,00

## ZWISCHENGANG / SUPPE

Consommé vom Wild <i>Reh / Buchenpilze / Wacholder</i>	19,50
Schwarzwurzel <i>Quitte / Mandel / Blauschimmelkäse</i>	16,50

## HAUPTGANG

Heilbutt <i>Aal / Fenchel / Kartoffel</i>	38,00
Kalb -Haxe & Bries- <i>Sellerie / Gremolata</i>	35,00
Wirsing <i>Süßkartoffel / Ingwer / Sesam</i>	29,00

## DESSERT

Weißer Schokolade <i>Kürbiskerne / Honig</i>	14,50
Birne <i>Hagebutte / Walnuss</i>	14,50

## MENÜ

Saibling  
*Buttermilch / Schnittlauch / rote Zwiebel*

ooo

Consommé vom Wild  
*Reh / Buchenpilze / Wacholder*

ooo

Schwarzwurzel  
*Quitte / Mandel / Blauschimmelkäse*

ooo

Kalbshaxe  
*Sellerie / Gremolata*

ooo

Birne  
*Hagebutte / Walnuss*

5 – Gang Menü € 89,00

4 – Gang Menü (ohne Schwarzwurzel) € 72,00

**Auf Wunsch bieten wir auch gerne eine individuelle Weinbegleitung an**

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Servicepersonal. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

(alle Preise in Euro inkl. 7% MwSt. und Bedienung)