

DAVOR STARTER

Gerösteter Schwarzkohl Orangengraupen Selleriecrème Feldsalat [vegan] <i>Black cabbage / pearl barley / celery crème / corn salad</i>	12
Feldsalat in Kartoffel-Majoran-Vinaigrette eingelegte Quitten Gemüsechips [vegan] <i>Corn Salad / potato-marjoram-dressing / quince / vegetables chips</i>	12
+ gebeizte bayrische Seeforelle Dilljoghurt <i>pickled trout / dill-yoghurt</i>	17
Frühlingsrolle von der Bioland Entenbrust Petersilienwurzel-Espuma Sweet Chili Flouer Sprouts <i>Spring roll filled with organic duck breast / parsley rout / sweet chili / flouer sprouts</i>	16

DAZWISCHEN INTERMEDIATE COURSE

Wildconsommé Gemüseperlen Hirsch-Ravioli <i>Consommé of vension / vegetables / deer ravioli</i>	15
Glasierte Fingermöhren Bioland Hüttenkäse Petersilienwurzel-Espuma Gemüsechips Schnittlauchöl <i>Glaced carrots / organic cottage cheese / parsley rout / vegetable chips / wild chive oil</i>	14

*Wir reichen zu allen Vorspeisen einen Korb Sauerteigbrot der Bäckerei Vetter. Für jeden weiteren Korb berechnen wir 2€.
We are serving to all starters one basket of bread. For any additional basket we charge 2€.*

MITTENDRIN MAIN COURSE

Bio Linguine

Mandelpesto | gebrannter Lauch | Ofenschalotten | getrocknete Tomaten | Chili 19

Linguine with almond pesto / garden leek / shallot / dried tomatos / chili

Schwarzwurzel im Ofen

Rote Bete Püree | Drillinge | Zitronen Beure Blanc | Mandelcrunch 22

Black salsify / beetroot / potatos / lemon beure blanc / almond crunch

+ Filet vom bayrischen Saibling & Speck-Mandelcrunch 32

Filet of char & bacon almond crunch

Rücken & Schmorstück vom Rothirsch

Kartoffelbaumkuchen | Rosenkohl | Preiselbeere | Wacholderjus | Marone | Rotkohlcrème 35

Back & braised slice of deer / brussels / cowberry / juniper jus / sweet chestnut / red cabbage

Maronengnocchis [vegan]

Rotkohlcrème | karamellisierte Ofenpastinaken | Chicorée | Grapefruit 24

Sweet chestnut gnocchis / oven parsnip / chicory / grapefruit

Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Bio-Landschwein

Hasselback-Kartoffel | Kräuterschmand | kleiner Salat 26

Organic pork chop / "Hasselback" potato / herbage sour cream / side salad

Beilagensalat

5

Side salad

DANACH DESSERT

Bratapfel [vegan]

Marzipanfüllung | Blätterteig-Tonka-Hippe | Salzkaramell | Apfelsorbet 12

Roast apple / puff pastry-tonka bean-chip / salted caramell / apple sorbet

Gebackene Krapfen

Quittenkompott | Honig-Joghurteis | Nocciolata 12

Bismarck / quince compote / honey yoghurt ice cream / nocciolata

Sorbet des Tages *Sorbet of the day* 4

Die „Nascherei“: drei feinste Pralinen der Pâtisserie Valrhona & ein Espresso 7

„Café Gourmant“: three Valrhona pralines & espresso

...mit einem doppelten Espresso *(with double espresso)* 8

...mit einem Espresso und Haselnuss-Likör *(with espresso & hazelnut liqueur)* 10.5

KÄS' CHEESE

Demeter Käseauswahl der Lehmühle | Fruchtebrot | Fruchtsenf | Bio-Butter 15

Organic Cheese Plate / fruit cake / mustard / organic butter