



Wildspezialitäten

Wildessenz
Preiselbeer Nocken/Gemüwestreifen
8,50

Gelatine vom Kaninchenrücken
Pesto Risotto/Gewürzschaum
14,50

Rosa gebratener Rehrücken
Rotweinjus/Rahmwirsing/Haselnussspätzle
29,50

Geschmorte Habichtswälder Wildschweinkeule
Wacholderjus/Schwarzwurzel/Herzoginkartoffel
23,50

Suppen

Rinder Beef Tea
Rinderpraline/Wurzelgemüse
9,50

Karotten-Orangen-Ingwersüppchen
Garnele/Kokos Espuma
9,00

Gänsekleinsuppe
Wurzelgemüse
8,00



Vorspeisen

Carpaccio vom Galloway-Rind
Parmesan/Kirschtomate/Ciabatta
17,50

Tatar vom Galloway-Rind
Wildkräutersalat/Rüben/Meerrettichschaum
19,00

Gebratene Gänseleber
Feldsalat/Granatapfel/Kartoffeldressing
16,50

Nudeln

Trüffel-Spaghettini
21,50

Tagliatelle in Knoblauch-Chili Sud
Wildfang-Garnele
26,50
als Vorspeise 18,50

Fleisch

Barbarie Entenbrust
Steckrübe/Rosenkohl
26,50

¼ Freilandgans
Honig-Sesam-Kruste/Beifußsoße/Rotkohl/
Grünkohl/Kartoffelklöße
32,50

Ochsenbacke
Dreierlei von der Erbse/Minze
27,00

Rücken vom Iberico Schwein
Kartoffel/Kohlrabi
23,00



Dry-Aged-Beef vom Galloway-Rind von unserem Landwirt Raschke aus Besse

Rib Eye Steak
28,00

Kalbskotelett
29,00

Rinderrücken
28,00

T-Bone Steak
39,00

Für zwei Personen

Chateaubriand
p. P. 36,00

Zu allen Steaks servieren wir :
Jus, Curry-Mango Mayo,
Süßkartoffel-Pommes, Beilagensalat

Fisch

Steinbutt
Sepia/Risotto/grüner Spargel
28,50

Forelle
Birne/Bohne/Speck
22,50

Seezunge
Kartoffel/Gurkensalat
Preis nach Tagesangebot

Dessert

Dreierlei vom Apfel
Crumble/Sorbet/Mousse
8,50

Variation von der Schokolade
9,00

Sorbet mit Prosecco
7,50