

## WILDE TRIEBE MENÜ

### Variation von der Kichererbse

*Kichererbsensalat mit Olive,  
Rote-Bete-Kichererbsencreme  
mit Currygranola und Falafel*

\*

### Rosa gegarte Kalbsspitzen

Rosenkohlsalat, Pastinake,  
marinierte Mandarine

\*

### Gebeizter Lachs und Rauchaalmouse

Wiringsalat, Kartoffel-Miso-Dip

\*

### Geschmorte Schweineschulter

Spitzkohl, gefüllte Zwiebel, Maronen,  
Schupfnudeln

\*

### Brandteigtörtchen

*gefüllt mit Haselnusscreme und Cassis,  
Schokoladensorbet*

### Menü

#### 3-Gang

49,00 12,00

*ohne Metzgerstück*

*ohne gebeizter Lachs*

#### 4-Gang

64,00 16,00

*ohne gebeizter Lachs*

#### 5-Gang

79,00 20,00

### Weinbegleitung

## VORSPEISEN

### Winterlicher Salat <sup>7,9,10</sup>

Kürbiskern dressing, Ziegenkäse,  
karamellierte Nüsse, Cranberries  
14,00

### Steckrübens carpaccio <sup>7,8,9</sup>

Joghurt, schwarze Nüsse,  
Sanddorn, frische Preiselbeeren,  
gerösteter Radicchio, Cashewkerne  
14,50

### Rosa gegartes Kalbsspitzen <sup>9,10</sup>

Rosenkohlsalat, Pastinake,  
marinierte Mandarine  
16,50

### Gebeizter Lachs und Rauchaalmouse <sup>1,4,6,7,9</sup>

Wiringsalat, Kartoffel-Miso-Dip  
16,50

### Variation von der Kichererbse <sup>1,7,9,11</sup>

*Kichererbsensalat mit Olive,  
Rote-Bete-Kichererbsencreme  
mit Currygranola und Falafel*  
16,00

## HAUPTGÄNGE

### Loup de mer <sup>1,7,9</sup>

Rieslingsauce, Buchweizen,  
gebratene Pilze, frische Preiselbeeren,  
Rosenkohl  
35,50

### Zweierlei vom heimischen Reh <sup>1,3,7,9</sup>

Rotkohl, gefüllte Quitte, Mandelkrustel  
34,50

### Geschmorte Schweineschulter <sup>1,7,9</sup>

Spitzkohl, gefüllte Zwiebel, Maronen,  
Schupfnudeln  
31,50

### Vegetarisches Kürbisgulasch <sup>1,3,8,9</sup>

Haselnusspätzle  
23,50

### Vegetarische Kartoffelrolle <sup>1,3,7,9</sup>

*mit Pilzen gefüllt*  
Flower-Sprouts-Linsen-Gemüse  
23,50

## DESSERT

### Brandteigtörtchen

*gefüllt mit Haselnusscreme und Cassis,  
Schokoladensorbet*  
9,50

### Spaziergang über den Weihnachtsmarkt <sup>1,3,7,8</sup>

11,50

### Roquefort

mit Apfel-Zwiebel-Chutney  
6,50

### Käseauswahl

mit Fruchtebrot <sup>1,7,8</sup>  
und verschiedenen Chutneys  
11,50

*Unser Obst und Gemüse kommt  
hauptsächlich von den  
Gemüsegegnern aus Kalkriese  
und hat BIO-Qualität.*

### Allergene Zutaten:

1 Gluten haltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder deren Hybridstämme  
2 Krebstiere wie Krabben, Garnelen, Krabben, Hummer etc.; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch (einschließlich Laktose);  
8 Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queensland Nüsse;  
9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder l); 13 Süßlupinen; 14 Weichtiere (zum Beispiel Schnecken,  
Muscheln, Tintenfisch etc.)

Alle Preise in Euro und incl. MwSt.