



VORSPEISEN

	€
Blattsalat	
mit Pilzen	16
mit Hirschschinken	22
Feldsalat	
mit geräucherter Entenbrust / Kumquats	24
mit Zwetschgenbames / Zitronenkürbis	23
Rindertartar / Eigelb / Blumenkohl	20
Gänseleberparfait / Brioche	26
Burrata / Wintergemüse	24
Gebeizter Lachs / Gemüse Marinade / Kräuter	24

VEGETARISCH & VEGAN

Pilze / Blattspinat / Rosmarinkartoffeln / Fenchel

FLEISCH & FISCH

Geschmorter Feldhase / Rosenkohl / Spätzle	36
Hirschrücken / Gemüse / Pilze / Spätzle	45
Großer Blattsalat / Rinderfilet / Pilze	39
Lammkarree / Bohne / Polenta	42
Kalbsbacke / Artischocke / Kartoffelgratin	39
Loup de mer / Chorizo-Risotto / Wilder Brokkoli / Krustentiersauce	42

ab 2 Personen am Tisch tranchiert

Rehrücken	mit Spätzle / Gemüse / Preiselbeere / Pilze	52 p.P.
Rinderrücken / Lammrücken	mit gebratenem Gemüse / Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin	52 p.P.

AUS DEM REIFESCHRANK

Dry Aged Rinderfilet	200g, 250g oder 300g	36/ 44 / 52
Dry Aged Rinderrücken	200g, 250g oder 300g	32/ 39/ 46

Beilagen & Extras

Gebratenes Gemüse	4
Kartoffelgratin	4
Rosmarinkartoffeln	4
Kräuterbutter	3
Rotweinjus	5
Spätzle	4

FEINES DANACH

Brioche / Rum / Safran / Physalis	19
Schokoladen-Schnitte / Muscovadoeis / Quitte	17
Sorbet-Varianten	18
Rumtopf / Vanilleeis / Kürbiskernöl	18
Feinster Käse vom Brett	mit Schaf, Ziege oder Kuh ab 20

Sehr geehrte Gäste, in unseren Gerichten sind zum Teil alle gängigen Allergene enthalten.

Eine detaillierte Liste ist über unsere Servicemitarbeiter einzusehen. Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte direkt an.



STARTERS

mixed leaf salad	€
with mushrooms	16
with venison ham	22
lamb's lettuce	
with smoked duck breast / kumquats	24
with franconian air-dried beef / lemon pumpkin	23
beef tartare / egg yolk / cauliflower	20
goose liver parfait / brioche	26
burrata / winter vegetables	24
cured salmon / marinated vegetables / herbs	24

VEGETARIAN & VEGAN

mushrooms / leaf spinach / rosemary potatoes / fennel	€
with gratinated goat's cheese or gratinated tofu	32

MEAT & FISH

braised wild hare / brussels sprouts / spätzle	€
roast saddle of deer / vegetables / mushrooms / spätzle	36
large leaf salad / fillet of beef / wild mushrooms	45
rack of lamb / beans / polenta	39
braised veal cheek / artichoke / potato gratin	42
sea bass / chorizo risotto / wild broccoli / shellfish sauce	39
	42

carved at the table, for at least 2 people

saddle of venison	€
saddle of beef	with spätzle / vegetables / cranberries / mushrooms 52 p.p.
	with roasted vegetables / rosemary potatoes 52 p.p.
	or potato gratin

FROM THE DRY-AGING CABINET

dry aged fillet of beef	200g, 250g or 300g	€
dry aged saddle of beef	200g, 250g or 300g	36/ 44 / 52
		32/ 39/ 46

Side dishes & extras

pan-fried vegetables	4
potato gratin	4
rosemary potatoes	4
herb butter	3
red wine jus	5
spätzle	4

DESSERT

brioche / rum / saffron / physalis	€
chocolate slice / muscovado ice cream / quince	19
sorbet variation	17
rum pot / vanilla ice cream / pumpkin seed oil	18
finest cheese from the cheese board	18
	with sheep, goat or cow
	from 20

Dear Guests, our dishes may contain traces of all common allergenes. A detailed list of ingredients is available from our service team. If you have any allergies or intolerances, please inform us directly.