



VORSPEISE

	€
Entenleberparfait / Gelee / Brioche	27
Gebeizte Lachsforelle / Melone	24
Burrata / Tomate / Pfirsich / Kräuter	24
Carpaccio vom Rind / Parmesan / Miso-Mayonnaise	22

SUPPEN / ZWISCHENGERICHTE

	€
Wilde Waldessenz / Reh	17
Gazpacho / Garnele	17
Pfifferlinge / Rahm / Kräuterpfannkuchen	25

FLEISCH & FISCH

	€
Rehschulter / Semmelkloß / Krautsalat	38
Rehmedaillons / Spätzle / Pfifferlinge / Sommergemüse	47
Großer Sommersalat / Rinderfilet / Pfifferlinge	39
Lamm / Bohnen / Kartoffelgratin	43
Saibling / Pfifferling-Risotto / Kohlrabi	43

AB 2 PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT

	€
Rehrücken mit Spätzle / Gemüse / Preiselbeeren / Pilze	
Rinderrücken <i>oder</i> Lammrücken mit Gemüse / Rosmarinkartoffeln <i>oder</i> Kartoffelgratin	52 p.P.

AUS DEM REIFESCHRANK

	€
Dry Aged Rinderfilet	
200g <i>oder</i> 250g	37 / 45
Dry Aged Rinderrücken	
200g <i>oder</i> 250g	33 / 40

BEILAGEN

	€
Kräuterbutter	3
Gebratenes Gemüse	4
Kartoffelgratin	5
Rosmarinkartoffeln	6
Spätzle	5
Rotweinjus	6

VEGETARISCH & VEGAN

	€
Pilze / Blattspinat / Rosmarinkartoffeln / Fenchel	32

mit Ziegenkäse oder gratiniertem Tofu

FEINES DANACH

	€
Pastel de Nata / Kirsche	17
Schokoladen-Muscovado-Schnitte / Erdbeere	17
Sorbet-Variation	18
Beerensalat / Lavendeleis	16
Feinster Käse vom Brett	ab 20

mit Schaf, Ziege *oder* Kuh



STARTERS

	€
duck liver parfait / jelly / brioche	27
cured salmon trout / melon	24
burrata / tomato / peach / herbs	24
beef carpaccio / parmesan / miso mayonnaise	22

SOUP / ENTREES

	€
wild forest essence / venison	17
gazpacho / prawns	17
chanterelle / cream / herb pancakes	25

MEAT & FISH

	€
venison shoulder / bread dumpling / cabbage salad	38
venison medallions / spaetzle / chanterelles / summer vegetables	47
large summer salad / filet of beef / mushrooms	39
lamb / beans / potato gratin	43
char / chanterelle risotto / kohlrabi	43

CARVED AT THE TABLE, FOR AT LEAST 2 PEOPLE

	€
saddle of venison with spaetzle / vegetables / cranberries / mushrooms	
saddle of beef <i>or</i> lamb with roasted vegetables / rosemary potatoes <i>or</i> potato gratin	52 p.P.

FROM DRY-AGING CABINET

	€
dry aged fillet of beef	
200g <i>or</i> 250g	37 / 45
dry aged saddle of beef	
200g <i>or</i> 250g	33 / 40

SIDE DISHES & EXTRAS

	€
herb butter	3
pan-fried vegetables	4
potato gratin	5
rosemary potatoes	6
spätzle	5
red wine jus	6

VEGETARIAN & VEGAN

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

DESSERT

	€
pastel de nata / cherry	17
chocolate muscovado slice / strawberry	17
sorbet variation	18
berry salad / lavender ice cream	16
finest cheese from the cheese board	with sheep, goat <i>or</i> 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.