

**WALD - WASSER - WIESE**

*Cremant Prestige bio  
Domaine Mure, Elsass  
0,117,8€*

**Lachs im Brickteig  
& Miesmuscheln**  
Safranschaum & Kapuziner  
22€

**2020 Gipskeuper**  
*Weingut Weltner, Rödelsee  
0,114€*

**Ausgelöste Wachtel**  
Krause Glucke  
Sellerieblätter  
16€

**2018 Telemaco (Bosco und Albarola)**  
*Elio Altare & Antonio Bonanni, Riomaggiore  
0,117€*

**Steigerwald Reh**  
Kürbisgnocchi & Steinpilze  
Schwarzkohl  
29€

**2018 Spätburgunder Hallburg**  
*Magnum  
Weingut Richard Östreicher, Sommerach,  
0,116€*

**Schokoladenaufauf**  
Holunder-Birnenragout  
Walnußbeis  
12,5€

**Silvaner Auslese  
Berg 1**  
*Weingut Luckert, Sulzfeld  
5cll 6€*

Menü 79€  
Weinbegleitung 32€

**WEDER FISCH NOCH FLEISCH**

*Cremant Prestige bio  
Domaine Mure, Elsass  
0,117,8€*

**Geschmorte Rote & gelbe Bete**  
Burrata & Portulak  
Kümmelkaramell  
14€

**2020 Gipskeuper**  
*Weingut Weltner, Rödelsee  
0,114€*

**Gebratene Krause Glucke**  
**Estragon-Traubenremoulade**  
Spinatblätter  
14€

**2018 Telemaco (Bosco und Albarola)**  
*Elio Altare & Antonio Bonanni, Riomaggiore  
0,117€*

**Kürbisgnocchi**  
**Salbeibutter**  
Spinatsalat  
18€

**2014 Sgarzon Teroldego Rotaliano (Amphorenwein)**  
*Elisabetta Foradori  
0,117€*

**Schokoladenaufauf**  
Holunder-Birnenragout  
Walnußbeis  
12,5€

**Silvaner Auslese  
Berg 1**  
*Weingut Luckert, Sulzfeld  
5cll 6€*

Menü 58€  
Weinbegleitung 35€

**SUPPE ODER VORSPEISE**

**Hokkaidorahmsuppe**  
**luftgetrockneter Schinken**  
6,8€

**Blattsalat**  
Gemüsechips, Speckstreifen, Walnüsse  
Kürbisrahm & Eiszapfen  
13€

**1/2Hubbel-Taube**  
Steinpilze & Selleriepüree  
28€

**ROHMILCHKÄSE TÖLZER KASLADEN**

**Chaource, Wiesenblumenkäse**  
**Bleu de Gex**  
Aprikosen – Rosmarin – Marmelade  
Stück Käse nach Wahl 4€

**DESSERT**

**Espresso & Störath Praline** 4,5 €  
**Nocke hausgemachtes Natur-Eis nach Wahl :**  
Schokolade, Vanille  
Walnuß, Lavendel, Cassis, Johannisbeer, Traubensorbet  
je 3,5



**HAUPTGERICHTE**

**Wildschweinkeule**  
Wacholderrahm  
Kloß & Apfelblaukraut  
17€

**Gockel aus Kleinlangheim**  
Grünkohl & Bamberger Hörnla  
21€

**Saiblingfilet**  
Silvanerschaum & Basilikum  
Fenchel & Kartoffelpüree  
24€

**Wildentenbrust**  
Staudensellerie & Thymianpolenta  
Holunder  
24€

Bitte seid freundlich zu unseren Mitarbeitern, wir brauchen sie.

UNSER RESTAURANT SCHLIESST UM 22.30 UHR. SCHÖN, DASS IHR DA WART!