



Kürbis & Wild

pumpkin & venison



| | |
|---|--------------|
| Kürbissuppe ^{52,59,60} mit gerösteten Kürbiskernen & Kernöl <i>pumpkin soup with roasted pumpkin seeds & pumpkin seed oil</i> | 7.90 |
| Handgemachte Wildmaultaschen ^{2a,52,60,66} mit Speckrosenkohl, Preiselbeeren, Wacholderjus & Kürbispüree <i>handmade wild mouth bags with bacon brussels sprouts, cranberries, juniper jus & pumpkin puree</i> | 21.90 |
| Gebratenes Lachsfilet ^{52,55,61,66} mit Zitronen-Senfbutter, Rosenkohl & Kürbispüree <i>fried salmon fillet with lemon mustard butter, brussels sprouts & pumpkin puree</i> | 22.90 |
| Geschmortes Hirschgulasch aus heimischer Jagd ^{52,54,60,66} mit Apfelrotkohl, Preiselbeeren & hausgemachten Butterspätzle <i>braised deer goulash from local hunting with apple red cabbage, cranberries & homemade butter spaetzle</i> | 22.90 |
| Handgemachte Wildcurrywurst von der Landschlachtere ^{2a,8,52,61} Thieße mit Preiselbeeren & Pommes <i>handmade wild curry sausage from the Thieße country slaughterhouse with cranberries & fries</i> | 17.90 |
| Hausgemachtes Kürbisrisotto ^{52,54,66,73} mit gebackenem Ziegenfrischkäse <i>homemade pumpkin risotto with baked goat cheese</i> | 19.50 |

Unsere Weinempfehlung – Our wine recommendation

Cuvée Incognito - Phillip Kuhn

| | |
|------------------------|--------------|
| 0,2l Glas - Glass | 8.50 |
| 0,75l Flasche - Bottle | 33.00 |