



Wilde Zeiten

„Wilder Tee“

Wildconsommé | Rosmarin & Thymian | Pastinake

– 6 –

Entenbrust

geräuchert | Chicorée & Feldsalat | Birne & Granatapfel

– 9 –

Gebeizter Hirsch

Steak vom Rücken | Trauben-Jus | Spitzkohl | Sellerie-Möhrenpüree

– 26 –

Grüner Apfel

Apfel-Minz-Sorbet | Amarettini-Kaffee-Törtchen | Walnuss-Crunch

– 7 –

Salz des Monats: Preiselbeersalz

Weinempfehlung: Kaiken Ultra Malbec, tr. Argentinien