

MENU

TARTAR VOM BIO-OSCHSEN
MIT SÜSS SAUREM RETTICH,
ZWIEBELN, SENFMAYONNAISE UND HOLZOFENBROT

KÜRBISSUPPE
MIT SAUERRAHM
UND GERÖSTETEN KERNEN

GLASIERTES KABELJAUFLET
MIT STECKRÜBEN
UND GERÄUCHERTER RIESLINGBUTTER

QUITTENSORBET
MIT KÜRBISKERNÖL

ZWEIERLEI VOM HIRSCH
MIT ROTKRAUT,
PREISELBEEREN
UND GESTAMPFTEN GUNDA KARTOFFELN

SCHAUM
VOM HAUSGEMACHTEN HONIGWEIN
MIT NUSSKUCHEN,
APFELRAGOUT UND RAHMEIS

BEGINN 19 UHR
6 GANG MENU • PREIS PRO PERSON 85 EURO
RESERVIERUNG UNTER 040/822 55-510

VON 12-14 UHR KÖNNEN SIE À LA CARTE ESSEN