



Menü 1

Buntes Rüben Carpaccio
Wildkräuter / geröstete Walnüsse /
Maïsschaum

Geschmorte Gans
Orangensaft / Spitzkohl gerahmt /
Schupfnudeln

„Dreierlei“
Gebrannte Vanillekrem / Zimtkirschen /
geeister Lebkuchen

38,00€/pro Person



Menü 2

Duett der Sinne

Maïssüppchen / Feldsalat / Kartoffel /
Speck

Zweierlei vom Wild - Rehmedallion /
Hirschragout
Preïsselbeerjus / Rosenkohl /
Brezenknödel

Mousse au Chocolat &
Badische Spätburgunderbirne/ Eiskrem

45,00€/pro Person



Menü 3

Rapunzelsalat im Kartoffeldressing
/ Kracherle / Speck

Gesottener Hirschbraten klassisch
Apfelrotkohl / Brezenknödel

Besoffene Zwetschge
Bühler Zwetschgen / Rotwein / Weisses
Mousse

27,00€/pro Person



Vegetarisches Menü 5

Maïssüppchen & rote Rüben

Dialog vom Kürbis
Kürbisrisotto & gegrillter Kürbis & Saat
& öl

„Dreierlei“
Gebrannte Vanillekrem / Zimtkirschen /
geeister Lebkuchen

27,00€/pro Person



Veganes Menü 4

Rapunzelsalat im Kartoffeldressing
/ Kracherle / Kräutersaitling

Albinse, Wirsing-Kürbiswickel,
Wildkräuterpesto

Besoffene Zwetschge
Bühler Zwetschgen / Rotwein /
Passionsfrucht/ Mangosorbet

31,00€/pro Person