



Menü 1

Buntes Rüben Carpaccio
Wildkräuter / geröstete Walnüsse / Maïsschaum

Geschmorte Gans
Orangenus / Spitzkohl gerahmt / Schupfnudeln

„Dreierlei“
Gebrannte Vanillekrem / Zimtkirschen / geeister Lebkuchen

38,00€/pro Person

Menü 2

Duett der Sinne
Maronen-Maïssüppchen / Feldsalat / Kartoffel / Speck

Zweierlei vom Wild - Rehmedallion / Hirschragout
Preisselbeerjus / Rosenkohl / Schupfnudeln

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



Veganes Menü 4

Rapunzelsalat im Kartoffeldressing
/ Kracherle / Kräutersaitling

Abbinse, Wirsing-Kürbiswickel, Wildkräuterpesto

Besoffene Zwetschge
Bühler Zwetschgen / Rotwein / Passionsfrucht/ Mangosorbet

31,00€/pro Person

Vegetarisches Menü 5

Maissüppchen & rote Rüben

Dialog vom Kürbis
Kürbisrisotto & gegrillter Kürbis & Saat & öl

„Dreierlei“
Gebrannte Vanillekrem / Zimtkirschen / geeister Lebkuchen

27,00€/pro Person