

Herbstgenuss

KLEINIGKEITEN VON FELD UND WIESE

STARTERS

ZARTER OFENKÜRBIS AUF CREMIGEM GLINDER ZIEGENKÄSE,
GEBACKENEN KAPERN UND HASELNUSS 8,50 €
ROASTED PUMPKIN | GOAT CREAM CHEESE | BAKED CAPERS | HAZELNUT

„TOTE OMA“ VOM HEIMISCHEN METZGER
AN HAUSGEMachten FERMENTEN UND KNUSPRIGEM BROT 9,50 €
COOKED PORK BLOOD PUDDING | FERMENTED VEGETABLES | CRUNCHY BREAD

GEBACKENER TOPINAMBUR AUF RAUCHIGER BARBECUE-AIOLI,
BEGLEITET VON FRISCHEM WIRSINGSALAT 9,- €
BAKED JERUSALEM ARTICHOKE | BARBECUE AIOLI | SAVOY CABBAGE



GEBUNDENE HÜHNERSUPPE MIT GERÖSTETEM MAIS
UND ARGENTINISCHEM CHIMICHURRI 9,- €
THICKENED CHICKEN SOUP | ROASTED CORN | CHIMICHURRI



HERBSTLICHE CREMESUPPE VOM BÖRDEKÜRBIS
MIT WÜRZIGEM KÜRBISKIMCHI 8,50 €
PUMPKIN SOUP | PUMPKIN KIMCHI



HEIMISCHES FÜR VEGETARIER UND VEGANER
VEGAN AND VEGETARIAN DELIGHTS

SAMTIGE KÜRBISKNÖPFLE MIT KNUSPRIG PANIERTEM SALBEIFENCHEL,
ZU QUITTE, LOITSCHER RAUKE UND GERÖSTETEN HASELNÜSSEN 24,- €
PUMPKIN KNOEPFLI | SAGE & FENNEL | QUINCE | ROCKET SALAD | HAZELNUT

HAUSGEMACHTE MANGOLDKNÖDEL AN MILDEM ZIEGENKÄSE
VOM GLINDER ZIEGENHOF, ROTE BETE-CREME,
GERÖSTETEM ROSENKOHL UND APFEL 23,50 €
*CHARD DUMPLINGS | GOAT CHEESE | CREAMY BEET ROOT |
BRUSSELS SPROUTS | APPLE*

GEBRATENE BLAUE ANNELIESE VOM KARTOFFELHOF ELLENBERG,
ZU MOHRRÜBENPÜREE, FERMENTIERTEM HERBSTGEMÜSE
UND RAUCHIGER BARBECUE-AIOLI 23,- €
BLUE POTATOS | MASHED CARROTS | FERMENTED VEGETABLES | BARBECUE AIOLI



AUS MEER UND FLÜSSEN

FROM SEA AND RIVERS

GEBRATENES FILET VOM HEIMISCHEN WALLER
UND WUNSTORFER EDELGARNELE MIT BUNTEM MANGOLD,
KÜRBISKNÖPFLE UND AROMATISCHER CHIMICHURRI 29,- €
CATFISH FILET | KING PRAWN | CHARD | PUMPKIN KNOEPFLI | CHIMICHURRI

VON WIESE UND WEIDE

FROM BARN AND FIELD

GEBRATENES KIKOK-MAISHÄHNCHEN
MIT GESCHMOLZENEM ALTMÄRKER RÄUCHERKÄSE,
MANGOLDKNÖDELN, GEBACKENER PFLAUME UND WIRSINGSALAT 27,50 €
CORN-FED CHICKEN | SMOKED CHEESE | CHARD DUMPLINGS |
PLUM | SAVOY CABBAGE

GENTHINER SCHWARZWILD IN KRÄFTIGER WILDJUS,
ZU GERÖSTETEM ROSENKOHL, WEIßER RIESENBOHNE,
FENCHEL UND APFEL 29,50 €
WILD BOAR | BRUSSELS SPROUTS | GIANT JACK BEANS | FENNEL | APPLE



FÜR UNSERE ZUKUNFT

FOR OUR FUTURE (KIDS UP TO 12 YEARS | NUR FÜR KINDER BIS 12 JAHRE)

GEBRATENE HÄHNCHENKEULE MIT KÜRBISKNÖPFLE 9,- €

CHICKEN DRUMSTICK | PUMPKIN KNOEPFLI

KLEINE WILDBRATWURST MIT WILDSAUCE UND KNÖDELN 10,- €

VENISON SAUSAGE | GRAVY | DUMPLINGS

BLAUE BRATKARTOFFELN MIT MAIS UND SPIEGELEI 8,- €

ROASTED POTATOS | CORN | EGG SUNNY SIDE UP

FÜR DEN SÜSSEN ZAHN

SWEET TREATS

CREMIGES KAROTTENEIS

MIT AULEBER WALNUSSLIKÖR UND MANDELKÜCHLEIN

CARROT ICE CREAM | WALNUT LIQUEUR | ALMOND CAKE



9,- €

WARMER PFLAUMENKUCHEN

MIT GEWÜRZSTREUSELN UND REICHER VANILLESAUCE

WARM PLUM CAKE | SPICE CRUMBLES | VANILLA SAUCE

8,50 €

