

MITTAGSTISCH (12:00–14:00)

Sauerteigbrot, geräucherter Schmalz & Fichtenhonig	3
Rote Linsensuppe, Ricottaknödel & Reiscracker	7
Schafskäse, Radicchio Tardivo, Friseesalat & rote Bete	7
Sülze von Berkshire Schwein, süß-saurer Apfel, Pflaumenkompott	8
Kartoffel-Entenraviolo, Orangenspitzkohl & Senfsaatjus	12
Schwarzwurzel, Brezelknödel & eingelegte Waldpilze	11
Gebackene Lachsforelle, Urkarotte, Malzcreme & Rucola	12
Geschmorte Hirschschulter, Steckrübenstampf, gelbe Bete & Birne	13
Quitten, Heumilch & Haselnüsse	5

KUCHEN (ab 12:00)

Apfel-Streuselkuchen	3
Käsekuchen	3
Engadiner-Nusskuchen	3
Schokoladentarte	3

Bitte fragt nach, wir haben immer auch etwas für Kinder vorbereitet
Kleine Abweichungen der Speisekarte sind kurzfristig möglich.

ABENDKARTE (18:00–22:00)

Sauerteigbrot, geräucherter Schmalz & Fichtenhonig	3
Rote Linsensuppe, Ricottaknödel & Reisknusper	8
Rosenkohlblätter, Esskastanien, Essigquitten & Haselnüsse	9
Schafskäse, Frisée, Radicchio Tardivo & Rote Bete	9
Taunusstörfilet, Hokkaidokürbis & Tagetes	13
Gegrilltes Lammherz, Mirabellen, Salsa Verde & Sauerteigbrot	11
Rindertatar, Meerrettichschmand & Sauerteigcrunch	12
Pochiertes Bio-Ei, Clementinen, geschmorte Zwiebeln & Speck	10
Wildschweinbratwurst & Quittensenf	10
Entenleberpaté, Tamarindenchutney, Birne & Brioche	13
Schwarzwurzel, Brezelknödel & Herbsttrompeten	16
Gedämpfter Saibling, Ur-Karotte, Malzcrème & Pumpernickel	24
Berkshire Schweinenacken, Steckrübe, gelbe Bete & Brüssler	23
Bauer Manns Freilandente, Federkohl, Polenta & Kürbiskerne	25
5stk. Buchweizen Madeleines (+15 Min Zubereitung)	5
Pochierte Birne, Bitterschokolade & Amaranth	7
Quitte, Heumilch & Mandeln	7

Bitte fragt nach, wir haben immer auch etwas für Kinder vorbereitet.
Kleine Abweichungen der Speisekarte sind kurzfristig möglich.