

Wild, Kürbis & Co

Geräucherte Kürbissuppe ^{2,5,7}

Salsiccia-Popcorn-Kernöl

7,5

Vorspeisenvariation ^{2,7}

Kürbissuppe-Wildschinken-Jakobsmuschel

Kürbispüree-Cranberrys

12,5

Wolfsbarschfilet ^{2,7}

Pilze, Kürbis-Risotto, Speckschaum, Ofentomaten

22

Wildschweinrücken im Mohn-Nuss-Mantel ⁷

Patissons-Kürbispüree-Pfefferkirschen-Jus

25

Fasan Brust Supreme ^{2,5,7}

Ratatouille, Salsiccia, Kürbis-Gnocchi, Pfeffer-Jus

26

Schokolade & Kürbis ^{1,6,7}

Mousse-Ragout-Quittengel, Kürbiskern-Joghurt-Eis

8,5

Weinempfehlung

2017 Elixir Rouge

Bruno Andreu, Languedoc

Elixir-der Name hält was er verspricht! Das Bukett duftet sinnlich nach Pflaume, Brombeere und Lakritz. Am Gaumen entfaltet sich die fruchtige Kraft des Syrah, ergänzt um eine delikate Nuance nach blauer Olive. Präsenze, aber feinkörnige Tannine sorgen für einen langen, aromatischen Nachhall. Passt „spizze“ zu Wildgerichten.

0,2l	8,5
0,5l	21
0,75l	29