

Wilde Wochen ab 21.11.

Wilder Auftakt:

Consomme vom Reh Hirschleberknödel, Steinpilzravioli 7,90

Geräucherte Entenbrust

Im Apfelessig marinierter Feldsalat | kandierte Walnüsse | geschmorter Kürbis 9,80

Wildes der Saison:

Reh aus eigener Jagd | Hirsch aus dem Fichtelgebirge

Wilddieb-Burger im Brioche-Bun 18,60

fermentierter Rotkohl, Feldsalat, gebackener Camembert, Birnenchutney,
Süßkartoffelpommes

Hirschleber „Berliner Art“ 24,50

geschmorte Apfelscheiben, Röstzwiebel, glasierte Maronen, Kartoffelpüree

Geschmorter Hirschbraten, 24,20

Birne, Blaukraut, Kartoffelknödel

2erlei vom Hirsch „Hirsch-Praline und Ragout“, 33,40

geschmorte Quitte, Selleriecreme

Nachspeisen:

Zimt Panna Cotta, Beerenragout, Nusseis .8,20

Vanilleeis | Kürbiskernöl | Kürbiskernkrokant 6,90