

VORSPEISEN

Hausgemachte WILDPASTETE mit schwarzen Nüssen & Preiselbeeren	14
KAROTTEN Allerlei mit Kerbel, Honig & Joghurt	12
GARNELENCARPACCIO mit Zitronenöl & Kräuter-Knoblauch-Relish	14
Dreierlei Vorspeisen VARIATION Genusswirtschaft für 2 bis 3 Personen	22

SUPPEN

RINDSSUPPE mit Frittaten, Kaspressknödel oder Milzschnitten	4
MAISCREMESUPPE mit Pastinaken	5
GEFLÜGELCONSOMMÉ mit Gemüse, Geflügelleberravioli & Wachtelei	6

HAUPTSPEISEN

RAHMKOHLROULADE mit Dill & Kichererbsen	16
LACHSFORELLE „Holz & Stein“ mit Blattspinat & Rosmarinerdäpfel	18
FILET vom SKREI mit gelben Linsen & Junglauch	23
Geschmorte LAMMSCHULTER mit Sellerie & Erdäpfelpüree	19
REH-BURGER mit Süßkartoffelwedges & BBQ-Sauce	16
BEUSCHEL vom LAMM mit Fleischknödel	klein 12 groß 17
FILET vom IBERICO-SCHWEIN mit Bandnudeln & Kräuterseitlingen	19

DESSERTS

NOUGATMOUSSE mit Mandarinsalat & Sorbet	9
GRIEB & ZWETSCHKE	8
Hausgemachte EIS & SORBETS	pro Kugel 2.10
Ausgesuchte KÄSE	klein 11 / groß 15