

Wild, Kürbis & Co 2021

Geräucherte Kürbissuppe ²

Popcorn / Kernöl

8,5

Vorspeisenvariation ^{2,5}

Kürbissuppe / Wildschinken / Jakobsmuschel

Kürbispüree / Gewürzbirne

14

Perlhuhn Brust Supreme ^{1,2,5,6}

Grillgemüse / Kürbis-Gnocchi / Gewürzbirne / Jus

24

Wolfsbarschfilet ^{2,7}

Pilze / Kürbis-Risotto / Speckschaum / Ofentomaten

25

Wildschweinerücken im Mohn-Nuss-Mantel ^{2,5,7}

Wilder Brokkoli / Kürbispüree / Pfefferkirschen / Jus

27

Schokolade & Kürbis ^{1,2,5,6}

Panna Cotta / Mousse / gesalztes Karamell / Sorbet

9,5

Weinempfehlung

2018 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 Syrahs, ergänzt um eine delikate Nuance nach blauer Olive. Präsente, aber feinkörnige Tannine sorgen für einen langen, aromatischen Nachhall. Passt „spizze“ zu Wildgerichten.

0,2l	9
0,5l	22
0,75l	31