

Wild, Kürbis & Co 2023

Kürbis-Kokos Suppe

Pumpnickel-Pistazien-Crunch & Kernöl
pumpkin-coconut soup / pumpnickel pistachio crunch & core oil 8,5

Wachtelbrust & Kürbis

Tatar von Kürbis & Karotte / Pumpnickel
Granatapfel & gebackenes Eigelb
quail & pumpkin / carrot / pumpnickel / pomegranate & baked yolk 14

Perlhuhn Brust a´la Orange

Ofenkürbis / lila Karottenpüree / Ingwer Öl & Feigenmarmelade
Guinea fowl a´la orange / baked pumpkin / pink carrot puree /
ginger oil & fig marmelade 24,5

Petersfisch mit Zitronengraskruste ^{2,7}

Lauwarmer Kürbissalat / Rote Bete / Gewürzjoghurt
Babyspinat & Drillinge
St.Pierre with lemongrass crust / lukewarm pumpkin salad / beetroot /
spice yoghurt / baby-spinach & potatoes 26,5

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

Wilder Brokkoli / Kürbispüree / Pfefferpflaumen & Rauch Jus
Saddle of wild boar with poppy-nut crust / wild brokkoli / pumpkin puree /
Pepper plums & smoked jus 28,5

Kürbis-Cheesecake-Brownie

Vanilleeis / Kernöl / Salzkaramell
Pumpkin-cheesecake brownie /vanilla ice cream / core oil & salted caramel 9,5

Weinempfehlung

Zolla Primitivo di Manduria DOP

Vigneti del Salento, Apulien

Das Bukett offenbart intensive, komplexe Aromen nach Kirsche und Brombeere, darüber Noten von Kräutern und Kakao. Am Gaumen weich und warm, die saftige Frucht nach roten Beeren ergänzt durch Noten von Vanille und Schokolade. Geschmeidige Tannine führen in einen langen, fruchtigen Nachhall.

0,2l	9,5
0,5l	22,5
0,75l	34