



Aus unserer Küche:

Vorspeisen

Tatar vom Bison mit süß - sauer eingelegtem Bierrettich, Trüffelmayonnaise und Kartoffelbrioche	25,00 EUR
Rinderconsommé Hausgemachte Tramezzini Roulade gefüllt mit Rinderfarce, dazu Wurzelgemüse und Schnittlauch	6,00 EUR
Gebeizter Gebirgssaibling auf cremigem Linsensalat mit Petersilienöl, Kohlrabi und Gartenkräuter	14,50 EUR
Confierte Schwarzwurzeln (vegetarisch) auf cremigen Linsensalat mit Petersilie und Kohlrabi	8,50 EUR
Sommersalat mit klassischer Vinaigrette dazu Käferbohnen mit Gartenkresse verfeinert	5,50 EUR

Hauptspeisen

Rinder Rostbraten mit Gnocchi, Sommerrüben, Portweinschalotten und Selleriepüree	37,50 EUR
Hirschrücken zart - rosa Topfen-Roulade mit Estragon, dazu Cranberries und Birne	32,00 EUR
Hausgemachter Bison Burger mit Himbeer-Zwiebel-Chutney, Radicchio, Schautzer-Gouda und dazu servieren wir Bratkartoffel	17,90 EUR

Hühneroberkeule in Knusperpanade gebacken mit Krautsalat und Zitrone	16,00 EUR
Saiblingsfilet mit Polenta Schnitten, Fenchelsalat und Spinat, garniert mit Kräutertopfen und Salzzitronenschaum	25,00 EUR
Risotto (vegetarisch) mit Pistazien und Radieschen, pochiertem Ei, abgerundet mit Salsa Verde	15,00 EUR
Trüffelnudeln (vegetarisch) Istrischer Trüffel und Asmonte Käse	17,50 EUR

Tierwohl aus dem Hause Kilger

Bison, Hirsch und Saibling sind aus eigener Zucht

Nachspeisen

Marillenparfait Marillen mit Zitronenthymian, weiße Schoko mit Hafer, Holundergelee	9,90 EUR
Schoko-Haselnuss Spongecake Schokomousse, Tonkabohnen und kandierte Weichseln	11,90 EUR
Löffelbiskuit mit dreierlei Heidelbeeren	6,90 EUR
Hausgemachtes Sorbet oder Eis pro Kugel	2,90 EUR
Vanilleeis mit Kernöl oder Affogato al Caffé	3,90 EUR
Käse Variation Wir servieren Ihnen gerne eine Auswahl von 5 verschiedene Käsesorten, dazu ein Chutney nach Wahl.	16,90 EUR

Gedeck 3,00€ pro Person

