

Ganz schön Wild

Als passionierter Jäger habe ich ein Faible für Fleisch aus freier Wildbahn. Natürlicher und artgerechter können Tiere kaum aufwachsen. Dieser Lebensraum ist besser als der eines jeden Zuchttieres. Wildfleisch gilt daher zu Recht als besonders unbelastet. Kommt es noch dazu aus eigener Jagd oder der befreundeter Jäger und aus heimischen Wäldern, ist das nachhaltige Regionalität, wie wir sie mögen. Wilde Lieblingsgerichte, ein Stückchen Heimat, haben wir hier für euch zusammengestellt.

Ein kleine große Bitte zur Bestellung: Corona und Weltgeschichte hinterlassen auch bei uns Spuren. Landauf, landab fehlt es seit der Pandemie an Personal (Nein, wir bezahlen gut. Also falls ihr jemanden kennt ...). Weil wir in der Küche daher etwas angespannter für euch kochen als uns das lieb ist, bitten wir euch ab 6 Personen eine möglichst einheitliche Speiseauswahl zu treffen. Dankeschön.

.....

Vorspeise & Zwischengang

Wild-Consommé, Gemüsestreifen, Kräuterflädle, Steinpilz-Ravioli | 9
Dim Sum vom Reh, Soja, Möhren, Fenchelsalat mit Koriander und Chili | 17
Pâté vom Wild à la campagne, eingelegte Pfefferkirschen, Walldorf-Salat | 16,50

Hauptgerichte

Geräucherte Wildbratwurst, Kartoffelpüree, Sauerkraut | 16,50
Geschmortes Wildgulasch aus eigener Jagd, gebratene Champignons, hausgemachte Spätzle, eingelegte Birne, Preiselbeeren | 19,50
Sauerbraten von der Hirschkeule, Rotkohl, glasierte Apfelspalten, Spätzle | 22,50
Wiener Schnitzel von Wildschweinrücken, kaltgerührte Preiselbeeren, Zitrone, Kartoffel-Gurken-Salat | 26,50

Weinempfehlung

Sonderabfüllung für Anders auf dem Turmberg, Weingut Philipp Plag, Kürnbach:
Spätburgunder, Fass 1, 2018, Fl. 0,75 l | 38
Pinot Noir, Fass 3, Fl. 0,75 | 38

À la carte

Vorab

Bauernbrot von der Bäckerei Scherk, aufgeschlagene Butter,
Schwarzwälder Schinken, pro Person | 3,80

Vorspeisen

Kleiner knackiger Blattsalat, Senf-Vinaigrette | 6,50
Octopus in Baharat gebraten, Sellerie, Petersilien-Schaum | 18
Carpaccio vom Weiderind, Schalotten-Vinaigrette, geröstete Nüsse, Wildkräuter | 17
Geräucherter Lachs, Kartoffelrösti, frischer Meerrettich, Honig, Dill | 17
V Geröstete Sellerie, Petersilie, Wallnüssen, Gerste | 12,50

Hauptgerichte

Kabeljau sanft gegart, Kartoffel-Gurkensalat, Senfschaum | 28,50
Geschmorte Ochsenbacke, Kartoffelpüree, glasierte Tonkabohnen, Möhren | 27,50
Freilandhähnchen, Zitrusaromen, Thymian, Kartoffeln, Blattsalat | 26,50
1 kg Miesmuscheln, Weißweinsud, Baguette, Sour Cream | 22
V Kürbisravioli, Curryschaum, herbstliche Gemüse | 17
V Kräuterseitlinge gebraten, getrocknete Tomate, Kapern auf Strozapretti | 17

Dessert & Käse

Crème Brûlée | 9,60
Topfenknödel, eingelegte Portweinpflaumen, Zimtblüten, Rahmeis | 9,50
V Zitronensorbet, Gurke, Dill, Gin | 6,80
V Kokoscremeeis, Calamansi-Sud | 7,50
Kleine Käseauswahl (Brie, Munster, Heumilchkäse, Comte), Walnussbrot | 13