

## DAVOR STARTER

Gebackene Vanille Schwarzwurzel [vegan] Kartoffel-Birnen Espuma   Dinkelsalat   Bio-Shiitakepilze <i>Baked vanilla black salsify / pear-potato-espuma / dinkel wheat salad / organic shiitake</i>	16
Tatar vom gebeizten Saibling Orangencreme   Portulak   gepuffter Buchweizen <i>Marinated char tartar / orange creme / purslane / puffed buckwheat</i>	19
Feldsalat [vegan] rauchiges Kartoffel-Majoran Dressing   eingelegte Quitten   geröstete Macadamia <i>Lamb's lettuce / smoky potato-marjoran-dressing / pickled quinces / roasted macadamia nut</i>	14

## DAZWISCHEN INTERMEDIATE COURSE

Maronencremesuppe <i>Chestnut soup</i> [vegan] + getrüffelte Kartoffelbällchen <i>truffled potato croquette</i>	9 4
Gebackener Bio Ochschwanz Rotkohlcreme   glasierte Äpfel   Thymianjus <i>Organic baked oxtail / red cabbage creme / glazed apples / thyme jus</i>	17

*Wir reichen zu allen Vorspeisen einen Korb Sauerteigbrot der Bäckerei Vetter. Für jeden weiteren Korb berechnen wir 2€.  
We are serving to all starters one basket of bread. For any additional basket we charge 2€.*

## MITTENDRIN MAIN COURSE

Rücken & Keule vom Hirsch Haselnuss-Gewürzkruste   Kartoffelklößchen   Apfelrotkraut   Wachholderrahm (nussfrei möglich) <i>Back &amp; haunch from deer / spiced-hazelnut crust / apple-red cabbage / potato dumpling / juniper cream sauce / (optional nutfree)</i>	38
Gebratenes Filet vom Winterkabeljau Zitronen-Drillinge   bunte Ofenmöhren   Buttermilch-Dillschaum <i>Winter codfish / lemon potatoes / oven carrots / buttermilk-dill foam</i>	33
Gerösteter Palmkohl [vegan] Schwarzwurzelgemüse   Kürbis-Couscous   Ahorn-Maronen-Pesto   Rotkohljus <i>Roasted palm kale / salsify / pumpkin couscous / maple-chestnut-pesto / red cabbage jus</i>	26
Orecchiette Pasta Bioland Ziegenkäse-Walnuss-Zitronen Pesto   glasierte Rote Bete <i>Pasta / goat cheese-walnut-lemon pesto / glazed beetroot</i>	23
Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Bio-Landschwein Hasselback-Kartoffel   Kräuterschmand   kleiner Salat <i>Organic pork chop / "Hasselback" potato / herbage sour cream / side salad</i>	27
Beilagensalat <i>Side salad</i>	5

## DANACH DESSERT

Schokoladen Mousse-Haselnusschnitte [vegan]	
Apfel-Zimt Kompott   Sorbet	13
<i>Mousse au chocolat-hazelnut slice / apple-cinnamon compote / sorbet</i>	
Biscoff-Karamellgebäck-Parfait	11
Cassis Pflaume   Vanille Topfen	
<i>"Biscoff"-caramel parfait / cassis plum / vanilla curd</i>	
Kokos Crème Brûlée [vegan]	8
<i>Coconut crème brûlée</i>	
Sorbet des Tages [vegan]	4
<i>Sorbet of the day</i>	
Die „Nascherei“: drei feinste Pralinen der Pâtisserie Valrhona & ein Espresso	8
<i>"Café Gourmant": three Valrhona pralines &amp; espresso</i>	
...mit einem doppelten Espresso ( <i>with double espresso</i> )	9.5
...mit einem Espresso und Haselnuss-Likör ( <i>with espresso &amp; hazelnut liqueur</i> )	12
...jede weitere Praline	2.5

## KÄS CHEESE

Demeter Käseauswahl der Lehmühle   Früchtebrot   Chutney   Bio-Butter	16
<i>Organic Cheese Plate / fruit cake / chutney / organic butter</i>	