

Hugo

St. Germain | Sekt |  
Limette | Minze  
5,50

Ingmar

Ingwersirup | Sekt |  
Mineralwasser | Minze  
4,90

CumSecco

Marinierte Kumquats |  
aufgefüllt mit einem Secco  
0,1 l  
4,90

*"Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin, und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Durst habe."* **Madame Lily Bollinger**

**Halten Sie es doch wie  
Madame Bollinger!**

Veuve Clicquot brut  
oder  
Louis Roederer Champagne  
0,375 l  
39,50

Die alkoholfreie Alternative

Apfel-Quitten-Secco |  
Obstkelterei van Nahmen  
0,1 l  
3,90

Gelber Muskateller Classic |  
Österreichischer Schaumwein  
vom Weingut Sattler | Burgenland  
0,1 l  
3,90



Belsazar Vermouth Rosé

5 cl  
4,90

Belsazar Rosé Tonic

Belsazar Vermouth Rosé |  
Tonic Water  
5,90

Americano

Campari | Vermouth Rosso |  
Thomas Henry Soda  
5,50

## VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEREN APPETIT

*Ubi bene, ibi patria.  
Wo es dir gut geht, dort ist die  
Heimat.  
Pacuvius (220 - 130 v. Chr.),  
römischer Tragödiendichter*

Probieren Sie Heimat!

Drei Tapas rund ums  
heimische Wild!  
8,90

Sherry aus dem Hause  
Emilio Lustau |  
Fino „Jarana“ (trocken) |  
Amontillado „Los Arcos“  
(halbtrocken) |  
5 cl  
4,50

Carpaccio von der Roten Beete |  
karamellierte Walnüsse |  
Ziegenkäse | Blattsalat |  
Heidelbeerdressing  
fleischlos  
9,90

Pastrami vom Wildschwein |  
Hokkaidokürbis |  
Tomatenmarmelade  
Feldsalat |  
10,90

Kleiner gemischter Salat |  
Balsamicodressing  
vegan  
3,70

## SUPPEN

Wildconsommé | Celestine 6,90  
Getränkeempfehlung: Sherry Amontillado

Cremsuppe von der Topinambur | Bärlauchpesto 5,90  
vegetarisch

Rahmsuppe vom Waldpilzen | gebratenes Filet vom Reh 7,90

Gerne servieren wir Ihnen zu den Suppen Baguette 1,00

## WILDER GEHT NICHT – AUS HEIMISCHER JAGD

Ragout vom heimischen Wild   Apfel-Rotkohl   pochierte Rotweibirne   Aprikosenklöße	17,90
Wildschweinbraten   Rahmwirsing   Dornfelderschmorsauce   Semmelknödel	20,90
Birne   Bohne   Wildschweintrüben   Kartoffel-Kürbis-Stampf	21,90
Rehrücken im Wirsingblatt   Thymianjus   Schmorgemüse   Semmelknödel	26,90
Rehschnitzel in der Haselnusspanade   Rahmwirsing   Knöpfe	20,90

## WILD TOTAL RUSTIKAL

Wildbratwurst   Rahmsauerkraut   Heidelbeersenf   Bratkartoffeln	14,90
Hausgemachtes Wildknipp   Dunstöpfe   Bratkartoffeln	14,90

## APFEL-CIDER VON DER ELBE

### elbler® ebbe

Fruchtig, prickelnd und natürlich mit 100 % Bio-Äpfeln aus der Heimat.  
Lieblich, mild im Geschmack. Schön erfrischend mit nur 2,5 Vol.-% Alkohol.  
Apfelwein aus 100 % Direktsaft, ohne Zuckerzusatz, ohne Farb- und Aromastoffe.

### Oder elbler® flut

Mit 5,0 Vol.-% Alkohol die stärkere Variante aber natürlich immer noch  
mit 100 % Bio-Äpfeln nur von deutschen Obsthöfen.  
Fruchtig, leicht trockener Geschmack, der eiskalt genau richtig auffrischt.

0,33 l

4,00

Polenta-Pizza   Kräutersaitlinge   Birne   Scamorza fleischlos	12,90
Gebackenes Kräuterrisottobällchen   Panko   Tomatensugo   Schmorgemüse   gemischter Salat   Balsamicodressing vegan	14,90

## Probier **MA(H)L**<sub>fleischlos</sub>

Carpaccio von der Roten Beete |  
karamellisierte Walnüsse |  
Ziegenkäse | Blattsalat |  
Heidelbeerdressing

Creemesuppe von der Topinambur | Bärlauchpesto

Polenta-Pizza | Kräutersaitlinge | Birne | Scamorza

Feigenkompott | Nussbrownie | Birnen-Estragonsorbet

Euro 29,00

# Probier **MA(H)L** Wilder geht nicht

Pastrami vom Wildschwein |  
Hokkaidokürbis | Tomatenmarmelade

Kleine Consommé vom Wild | Celestine

Zweierlei vom Reh | Aroniachutney |  
Spitzkohl | Semmelkloß

Variation vom heimischen Käse | Birne | Walnuss

Zwetschgenterrine | Portweinschaum

46,00 (5-Gang)

40,00 (4-Gang ohne Käse)

35,00 (3-Gang ohne Suppe und Käse)

## FLÜSSIGES DESSERT

Gin Tonic |

4 cl Bombay Sapphire East, Hendrick`s Gin oder

The Botanist Islay Dry Gin | Thomas Henry Tonic Water

6,90

## HAUPTSACHE HAUPTGERICHTE

*Viele unsere Hauptgerichte servieren wir Ihnen in Verbindung mit einer Suppe auch gerne als kleine Portion!*

### Friesenschnitzel

Schweineschnitzel | Ammerländer Kernschinken | Tomaten |  
Nordseekrabben | mit Sauce hollandaise gratiniert |  
Bratkartoffeln | gemischter Salat | Balsamicodressing 18,90

Gebratener Zander | Rahmsauerkraut |  
Kartoffel-Kürbis-Stampf |  
Blattsalat | Heidelbeerdressing 19,90

Hüftsteak | Senf-Kruste |  
Schmorgemüse | Süßkartoffelpommes 19,90

## DESSERTS

Zwetschgenterrine |  
Portweinschaum  
7,90

Wir empfehlen Ihnen  
gerne unsere Minidesserts  
des Tages  
2,90

Feigenkompott |  
Nussbrownie |  
Birnen-Estragonsorbet  
9,90

Lassen Sie sich überraschen  
Dessertvariation  
10,90

Variation vom heimischen  
Käse | Birne | Walnuss  
9,90

kleine Portion  
8,90