

# Fein-Wild - Dining

## **Menü-Vorspeise**

*Carpaccio vom Damhirsch / 30 Monate gereifter Heumilchkäse  
Strauchtomate / pflückfrische Wildkräuter*

\*\*\*

## **Hauptspeise vom Sommerreh**

*Trockengereiftes Rückenstück vom Böblinger Stadtwaldreh  
Im Brombeersößle geschmorte Rehnuss  
gerauchtes Kohlrübchen / Gäukartoffel-Selleriepüree*

\*\*\*

## **Menü-Nachspeise**

*Karamellisierte Sahne / Zitronengras vom Bodensee  
Bitterschokolade / Hefezopf*

## **100% Schwäbisch**

*Selbstverständlich verwenden wir auch für unsere Menüs  
ausschließlich Zutaten aus dem Ländle!*

**Gaumenfreude / Vorspeise / Hauptspeise / Nachspeise 79 €**

## **Unsere Weinempfehlung**

*Weisswein - WG22 - Bergmandel grau.weiss  
Rotwein- WG94 - Cabernet Dorsa  
Alkoholfrei - WG182 - 32 Grad*