

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 Kohlräbchen / Gäukartoffel-Selleriepüree*

Menü-Nachspeise

*Karamellisierte Sahne / Zitronengras vom Bodensee
Bitterschokolade / Hefezopf*

100% Schwäbisch

*Selbstverständlich verwenden wir auch für unsere Menüs
seit über 20 Jahren ausschließlich Zutaten aus dem Ländle!*

Gaumenfreude / Vorspeise / Hauptspeise / Nachspeise 85 €

Unsere Weinempfehlung

Weisswein - WG22 - Bergmandel grau.weiss

Rotwein- WG94 - Cabernet Dorsa

Alkoholfrei - WG182 - 32 Grad