



À LA CARTE AM ABEND

VORSPEISEN

Bärlauchschaumsuppe | Frischkäsenocke |
Parmesan Crostini | Sprossen
€ 10

Bulgur Salat „Hornbosteler Tabouleh“ |
weiße Bohnen | Lauchzwiebel | Feta | Granatapfel
€ 12

VEGAN

Frühlingskräuter Hummus |
Gurkenkaviar | Minze | Bärlauch-Walnuss Pesto
€ 13,50

VEGAN

Wildland “Cesar“ | Büffelhartkäse Dressing |
Kräutersaitlinge | Speck | Gemüsechips
€ 13

Tatar vom gebeizten Weiderind | Joghurt |
Rosa Pfefferbeeren | Wildkräuter | Eigelb
€ 16



À LA CARTE AM ABEND

HAUPTGERICHTE

Gefüllte Ofenzucchini | Räuchertofu | gegrillte Paprika
€ 18

VEGAN

Vegane Lasagne | Sonnenblumenkern "Bolognese"
Grüner Spargelsalat | Radieschen | Bärlauchöl
€ 20

VEGAN

Ein Pfund Fuhrberger Spargel Biohof Wöhler
Nussbutter | Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln
€ 26

Auch VEGAN
möglich

mit Rauchschinken
€ 31

mit Rumpsteak oder Kabeljaufilet
€ 38

Roastbeef vom Weiderind sous vide | Jus | Peperonata | Risolée Kartoffeln
€ 34

Kabeljaufilet° | gebratenes Frühlingsgemüse | Knoblauchpüree | Zitronenschaum
€ 30

Landhuhn Brust und Keule | Zwiebeljus | Spargeltarte
€ 32

WildLand Burger | Kartoffel-Dinkelbun | Tomaten Salsa
Gurken Zwiebel Relish | Deichkäse | Trüffel Mayonnaise° | Wedges | Cole Slaw
Wählen Sie zwischen: Weiderind Patty € 23 | Gemüse-Haferkorn Patty € 19

WildLand Hirsch° Burger | Kartoffel-Dinkelbun | Birnen Relish
Preiselbeer Gelee | Ziegenkäse | Tomaten-Chili Dip | Süßkartoffel Wedges | Cole Slaw
€24



À LA CARTE AM ABEND

DESSERT

Vanille Crème Brûlée
€ 9

Wildland "Cheesecake" |
Lemoncurd | Mandarinsorbet
€ 12

VEGAN

Schokoladenflan | Joghurt | Hirse
€ 13



À LA CARTE AM ABEND

MENU

Ochsenherztomaten | Wildkräutersalat | Burrata

dazu empfehlen wir

Alkoholfrei

35 Grad Sauvignon Blanc, Mirabellen, Blüten, Jörg Geiger °

1/8 L € 6,50

Sancerre „Les Caillottes“

Dauny, Loire

1/8 L € 8,00

Bärlauchschaumsuppe | Frischkäsenocke | Parmesan Crostini | Sprossen

dazu empfehlen wir

Alkoholfrei

32 Grad Riesling Apfel, Kräuter, Jörg Geiger °

1/8 L € 6,20

Riesling Alsace

Stentz – Wettolsheim, Elsaß

1/8 L € 4,30

Roastbeef vom Weiderind sous vide | Peperonata | Risolée Kartoffeln | Jus

dazu empfehlen wir

Alkoholfrei

33 Grad Pinot Meunier | Dornfelder | Mostbirne, Jörg Geiger °

1/8 L € 6,20

„ARROYO“ Crianza, Tempranillo, Ribera del Duero

1/8 L € 5,00

Vanille Crème Brûlée

dazu empfehlen wir

Riesling PÜNDERICHER MARIENBURG -edelstüß

Weingut Brohl, Mosel

0,1L € 8,00

Menüpreis € 59