

# À LA CARTE AM ABEND

## VORSPEISEN

Petersilienwurzelsuppe | Leinöl | Käse Croûton  
€ 10

Gebeizter Färöer Lachs° | Kartoffelpuffer | Kräuter Schmand | Wildsalat  
€ 14

Hummus | Rote Bete Salat | Geröstete Kerne | Gemüse Chips | Mandelöl  
€ 13

**VEGAN**

Salatbouquet | Rote Johannisbeer Vinaigrette  
karamellierter Ziegenkäse | Preiselbeere  
€ 15



# À LA CARTE AM ABEND

## HAUPTGERICHTE

Buchweizenknödel | Kürbispüree | gebratene Pilze | Gemüsejus

€ 19

VEGAN

Linguine | Trüffelschaum | Micro Leafs° | Gerösteter Blumenkohl | Blattsalat  
(vegan möglich, auf Anfrage)

€ 22

Gebratener Färöer Lachs | Senfsauce | Butterkohl | Kartoffel-Selleriestampf

€ 33

Schmorbraten vom Rind | Wacholderjus | Rahmenwirsing | Kartoffelgratin

€ 28

Brust und Keule von der Ente | Orangenjus | Rotkohl | Kartoffelklöße

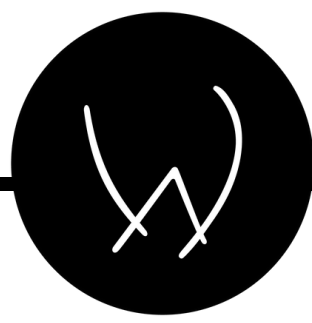
€ 34

WildLand Burger | Kartoffel-Dinkelbun | Tomaten Salsa  
Gurken Zwiebel Relish | Deichkäse | Trüffel Mayonnaise° | Wedges | Cole Slaw

**Wählen Sie zwischen Weiderind Patty € 23 und 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

Apfel Crumble | Mandel & Zimt | Vanilleeis

€ 8

Stachelbeerentarte | Birnensorbet | kandierte Nüsse | Zwetschgensauce

€ 14

**VEGAN**

Schokoladen Crème brûlée | Pflaumensorbet | Apfel Chutney

€ 12

## DESSERT WEIN & DIGESTIF

Riesling | Pündericher Marienburg | Edelsüß | Weingut Brühl | Mosel

0,1l | € 8

Garten-Himbeer-Apfel Cuvée | Weingut Helde | Kaiserstuhl

2 cl | € 5,80

Sauerkirschbrand | Weingut Helde | Kaiserstuhl

2 cl | € 5,80

Pflümli | Humbel | Schweiz

2 cl | € 5