
SPECIAL

JEDEN
DONNERSTAG

SCHNITZEL VOM WILDSCHWEIN | 22,00
mit Wildpreiselbeeren und Kartoffeln

ZUM SNACKEN

WURZELGEMÜSECHIPS [vegan] 100 g | 8,00

MOZZARELLA-STICKS 5 Stück [vegetarisch] | 9,00

wahlweise geräuchert

von **Olanda** (Altstadt), mit Tomatensalsa

HANDGESAMMELTE WILDE AUSTER Stück | 5,00

aus der Nordsee von **AusterRegion**

WILDE SCHWERTMUSCHELN | 8,50

aus der Nordsee von **AusterRegion**, mit Knoblauch-Petersilien-Vinaigrette

HERBSTSALAT [vegan] | 8,50

Karotten, Tomaten, Gurken und Blattsalat

HERBSTSALAT MIT GARNELEN | 18,90

Karotten, Tomaten, Gurken, Blattsalat und drei frittierte White Tiger-Garnelen von **Neue Meere** (Gronau)

BURRATINE [vegetarisch] | 14,00

von **Olanda** (Altstadt), mit Tomaten und Salat, Pfälzer Mandeln und Pesto

GRATINIERTE WILDE AUSTERN 3 Stück | 17,00

Staudensellerie, Tomate

FRITTIERTE WHITE TIGER GARNELEN 5 Stück | 18,00

von **Neue Meere** (Gronau), mit Koriandersamenmayonnaise

WEINBARPLATTE | 19,00

Aus unserer hauseigenen Produktion: Wildrillettes, sechs Wochen gereifter Rehschinken, gekochter Wildschweinschinken und Wildschweinsalami.

Dazu drei verschiedene Käsesorten, hausgemachte Focaccia, Basilikumbutter und eingelegtes Gemüse

ZUM SNACKEN

GUA BAO 1 Stück | 7,00

Gedämpftes Burger-Brötchen, bekannt aus der asiatischen Küche
Gezupftes Wildschweinfleisch, Kimchi von **@backyardkitchen_** (Heidelberg), Salat

GUA BAO [vegan] 1 Stück | 7,00

Gedämpftes Burger-Brötchen, bekannt aus der asiatischen Küche
Gezupfte Austernseitlinge, Kimchi von **@backyardkitchen_** (Heidelberg), Salat

BAOZI [vegan] 3 Stück | 16,00

Gedämpfte, gefüllte Teigtasche, bekannt aus der asiatischen Küche
mit gezupften Austernseitlingen und Koriander

BEI MEHR HUNGER

WHITE TIGER-GARNELENBISQUE | 14,00

von **Neue Meere** (Gronau), mit einer frittierten Garnele

GEGRILLTES KÄSESANDWICH | 14,00

Gezupftes Wildschweinfleisch, Kimchi von **@backyardkitchen_** (Heidelberg), eingelegtes Gemüse, Koriandersamenmayonnaise, hausgemachte Wurzelgemüsechips

GEGRILLTES KÄSESANDWICH [vegetarisch] | 14,00

Gezupfte Austernseitlinge, Kimchi von **@backyardkitchen_** (Heidelberg), eingelegtes Gemüse, Koriandersamenmayonnaise, hausgemachte Wurzelgemüsechips

HAUSGEMACHTER FLAMMKUCHEN | 14,00

- Maibockschinken, Wildpreiselbeeren und eingelegte Zwiebeln
- Kartoffel, eingelegte Zwiebeln und Zucchini [vegan]
- Apfel und Zimt

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE [vegetarisch] | 14,00

Röstzwiebeln und Allgäuer Emmentaler

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE | 18,00

mit Wildschweinfiletspitzen

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI | 18,00

mit Vongole aus der Nordsee von **Austerregion**

ZUM TEILEN

SEAFOOD & MORE für 2 Personen | 32,00 p.P.

Das Beste aus unseren regionalen Gewässern

Tatar von der Odenwälder Bachforelle und Lachsforelle-Sashimi vom **Forellenhof Lenz** (Oberzent) | Drei frittierte White Tiger-Garnelen von **Neue Meere** (Gronau) | Drei gratinierte Wilde Austern aus der Nordsee von **AusterRegion** | Ceviche vom **Rheinhecht** | Geräucherte Forelle mit BBQ-Lack

ODENWÄLDER GOLDFORELLE für 2 Personen | 24,50 p.P.

vom **Forellenhof Lenz** (Oberzent), mit Salat und Kartoffeln

ZUM ABSCHLUSS

HAUSGEMACHTES EIS | 2,50 p. Kugel

Tonkabohne, Schoko, Popcorn, Rum-Rosine [vegan]

HAUSGEMACHTES SORBET [VEGAN] | 2,50 p. Kugel

Birne, Wildpreiselbeere, Grapefruit, Himbeere, Rote Bete, Verjus

SCHOKOKUCHEN | 12,00

Waldbeeren, Tonkabohnen-Eis

MONTAGNOLO | 8,50

Sauerteig und Portweinschalotten