
SPECIAL

JEDEN MONTAG

WILDSCHWEINBURGER | 18,00

mit Wildpreiselbeeren und Rotkohlsalat

VEGANER BURGER | 18,00

mit Pulled Mushroom und Rotkohlsalat

SPECIAL

JEDEN
DONNERSTAG

SCHNITZEL VOM WILDSCHWEIN | 24,50

mit Wildpreiselbeeren und Kartoffeln

ZUM SNACKEN

WURZELGEMÜSECHIPS [vegan] 100 g | 8,90

MOZZARELLA-STICKS 5 Stück [vegetarisch] | 9,90

wahlweise geräuchert

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

HANDGESAMMELTE WILDE AUSTER Stück | 5,50

aus der Nordsee von **AusterRegion**

WILDE SCHWERTMUSCHELN | 9,50

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

FELDSALAT | 9,50

mit Maibockschicken, Croutons und Kartoffeldressing

GRATINIERTE WILDE AUSTERN 3 Stück | 19,00

Staudensellerie, Tomate

FRITTIERTE WHITE TIGER GARNELEN 5 Stück | 20,00

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

WEINBARPLATTE | 21,00

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

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

ZUM SNACKEN

GUA BAO 1 Stück | 7,90

Gedämpftes Burger-Brötchen, bekannt aus der asiatischen Küche

Gezupftes Wildschweinfleisch, Kimchi von **@backyardkitchen_** (Heidelberg), Salat

GUA BAO [vegan] 1 Stück | 7,90

Gedämpftes Burger-Brötchen, bekannt aus der asiatischen Küche

Gezupfte Austernseitlinge, Kimchi von **@backyardkitchen_** (Heidelberg), Salat

BAOZI [vegan] 3 Stück | 18,00

Gedämpfte, gefüllte Teigtasche, bekannt aus der asiatischen Küche

mit gezupften Austernseitlingen und Koriander

BEI MEHR HUNGER

GEGRILLTES KÄSESANDWICH | 15,50

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

GEGRILLTES KÄSESANDWICH [vegetarisch] | 15,50

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

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE [vegetarisch] | 15,50

Röstzwiebeln und Allgäuer Emmentaler

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE | 20,00

mit Wildhase, Crème fraîche und Wildpreiselbeeren

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI | 20,00

mit Vongole aus der Nordsee von **Austerregion**

SEAFOOD & MORE für 2 Personen | 36,00 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 | 27,50 p.P.

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

Alle Preise in Euro und aktuell gültiger Mehrwertsteuer

ZUM ABSCHLUSS

WINTERLICHE SORBET-VARIATION | 8,40

Birne-Spekulatius, Bratapfel, Glühwein

HAUSGEMACHTES EIS | 2,80 p. Kugel

Tonkabohne, Schoko, Popcorn

HAUSGEMACHTES SORBET [VEGAN] | 2,80 p. Kugel

Birne-Spekulatius, Wildpreiselbeere, Himbeere

SCHOKOKUCHEN | 13,00

Waldbeeren, Tonkabohnen-Eis

MONTAGNOLO | 9,50

Sauerkraut-Focaccia und Portweinschalotten