

Specials

SPECIAL

JEDEN MONTAG

WILDSCHWEINBURGER | 18,00

mit Wildpreiselbeeren und Rotkohlsalat

VEGANER BURGER | 18,00

mit Wildpreiselbeeren, Pulled Mushroom und
Rotkohlsalat

SPECIAL

JEDEN
DONNERSTAG

SCHNITZEL VOM WILDSCHWEIN | 24,50

mit Wildpreiselbeeren und Kartoffeln

SPECIAL

JEDEN SONNTAG

REH LASAGNE | 28,00

mit Rehragout, hausgemachter Pasta und kleinem Salat

Vorweg & Einfach so

WURZELGEMÜSECHIPS [vegan] 100 g | 8,90

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

wahlweise geräuchert

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

BURRATA [vegetarisch] | 14,00

Von **Olanda** (Altstadt), mit Rucola, Tomate, Basilikum

HANDGESAMMELTE WILDE AUSTER Stück | 5,50

Aus der Nordsee von **AusterRegion**

WILDE SCHWERTMUSCHELN | 9,50

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

FRÜHLINGSSALAT | 12,50

Auf Wunsch auch vegetarisch möglich

Mit Rehschinken und allem, was der Garten hergibt

WILDKRÄUTER-SPARGEL-SALAT [vegetarisch] | 16,50

Handgesammelte Wildkräuter aus dem Odenwald, weißer Spargel vom Obstbau Pfisterer (Kirchheim), Via Aurelia von der Dorfkäserei Geifertshofen

SPARGELCRÈMESUPPE [vegetarisch] | 14,00

Mit weißem Spargel vom Obstbau Pfisterer (Kirchheim), Bärlauch, Croutons

TATAR VON DER LACHSFORELLE | 20,00

Vom Forellenhof Lenz (Oberzent), Ike Jime geschlachtet & dry-aged,
Wildkräuter, Gurke, Limonendressing

Vorweg & Einfach so

GRATINIERTE WILDE AUSTERN 3 Stück | 19,00

Von **AusterRegion**, Sauce Hollandaise, Staudensellerie, Tomate

FRITTIERTE WHITE TIGER GARNELEN 5 Stück | 20,00

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

FRITTIERTE CALAMARI | 18,00

Aus der Nordsee von **AusterRegion**, mit Koriandersamenmayonnaise

BAOZI [vegan] 3 Stück | 18,00

Gedämpfte, gefüllte Teigtasche, bekannt aus der asiatischen Küche

Gezupfte Austernseitlinge und Koriander

GUA BAO 1 Stück | 7,90

Gedämpftes Burger-Brötchen, bekannt aus der asiatischen Küche

- Gezupftes Wildschweinfleisch, Kimchi von **@backyardkitchen_** (Heidelberg), Salat
- Gezupfte Austernseitlinge, Kimchi von **@backyardkitchen_** (Heidelberg), Salat [vegan]

WEINBARPLATTE | 21,00

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

Dazu drei verschiedene Käsesorten, hausgemachte Sauerkraut-Focaccia, eingelegtes Gemüse und hausgemachte Dips

Bei mehr Hunger

SPARGEL (500 g roh) | 26,00

Vom Obstbau Pfisterer (Kirchheim), mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln und gekochtem Wildschweinschinken

GEGRILLTES KÄSESANDWICH | 15,50

- Gezupftes Wildschweinfleisch, Kimchi von **@backyardkitchen_** (Heidelberg), eingelegtes Gemüse, Koriandersamenmayonnaise, hausgemachte Wurzelgemüsechips
- Gezupfte Austernseitlinge, Kimchi von **@backyardkitchen_** (Heidelberg), eingelegtes Gemüse, Koriandersamenmayonnaise, hausgemachte Wurzelgemüsechips [vegan]

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE [vegetarisch] | 15,50

Röstzwiebeln und Allgäuer Emmentaler

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE | 20,00

Mit Wildhase, Crème fraîche und Wildpreiselbeeren

Bei mehr Hunger

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI | 20,00

Mit Vongole aus der Nordsee von **Austerregion**

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI [vegetarisch] | 22,00

Aus dem Via Aurelia Laib von der **Dorfkäserei Geifertshofen**, mit Trüffel

REHRÜCKEN | 45,00

Mit hausgemachten Spätzle, Spargel und Urkarottenpüree

GANZE ODENWÄLDER GOLDFORELLE für 2 Personen | 27,50 p.P.

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

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

Das Beste aus unseren heimischen Gewässern: geräucherte Forelle mit BBQ-Lack, 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

Zum Abschluss

HAUSGEMACHTES EIS | 2,80 p. Kugel

Keks, Schokolade

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

Yuzu, Himbeer, Rhabarber

SCHOKOKUCHEN | 13,00

Waldbeeren, Rhabarber-Sorbet

MONTAGNOLO | 9,50

Croutons, Walnuss und Quitte