

## Vorspeisen

---

Carpaccio vom luftgetrockneten finnischen Sashi Beef Gebratene Steinpilze   Deichkäse   Alter Balsamico	18
„Fruits de mer“ Variation Meermandel-Muscheln   Bretonische Jahrgangssardine   Black Cod   Ceviche   Lachs	22
Geflämmtter Sablefish (Black Cod) Passionsfrucht   Bronzefenchel   Ayran	17
Sashimi vom Blue Fin Tuna aus Gibralta Chef-Sauce   Hauseingelgter Ingwer	18

## Hauptgerichte

---

Gänsebraten (Brust & Keule) von der Pommerschen Freilandgans Hausgemachte Klöße   Rotkohl   Bratapfelchutney   Maronen	31
<p>Gebratenes Tomahawk (ca. 360g) vom Schwäbisch Hällischen Eichelmastschwein mit Steinpilzen Lyoner Bratkartoffeln   Salat € 38</p> <p><i>Von Mai bis November leben die Schwäbisch Hällischen draußen auf der Weide und bekommen jeden Tag eine ordentliche Portion frische Eicheln mit ins Futter. Das Fleisch der Eichelmastschweine ist von intensiv kernig-nussigem Geschmack. Eine echte Rarität in Deutschland und nur selten zu bekommen, da die Mengen seher sehr klein sind.</i></p>	
Gebratenes Filet vom Island-Rotbarsch Muschelsauce   Mediterranes Fregola Sarda   Artischocken & wilder Broccoli	26
Sautierte Sot l'y laisse (Pfaffenstück) vom Kaninchen Estragon-Senf-Sauce   Herbstgemüse   Spätzle	25
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ Crème fraîche   Duftreis   Salat	26
Hirschrückensteak vom Holzkohlegrill Pfifferlinge   Sellerie   Chorizo   Mariniertes Salatherz	28

## Kulinarisches Heimatmenu

„Unser Senfei“  
Sprockhöveler Landei | geräucherte Forelle  
Senfschaum | Kartoffelsalat



Sauerbraten vom Herner Charolais  
Apfel-Spitzkohl | gepickelte Zwiebeln  
Pumpernickelsoufflée



„Herbst“  
Sanddorn | Kürbis | Kumquat

€ 35 pro Person

## Getränkeempfehlung

### Aperitif

„Diergardts Bellini“ mit weissem Pfirsichsaft von Peter Van Nahmen				7
Champagner Jean Pernet – Blanc de blancs Grand Cru – Mesnil sur Oger			0.11	10

### Weisswein | offen

<b>2018 Riesling Kallstadter Saumagen Kabinett trocken</b>	0.2l / 8.50	0.5 / 21	Fl. / 32
Weingut Koehler-Ruprecht / Kallstadt / Pfalz <i>Riesling-Legende / zart &amp; balanciert / Ideal gereift / feine Apfel-Birnenfrucht / traditioneller Ausbau im deutschen Stückfass / spontan vergoren</i>			
<b>2019 Blanc de Noir "Handwerk"</b>	0.2l / 10	0.5 / 25	Fl. / 36
Julia Bertram & Benni Baltes / Dernau / Ahr <i>kühl und zurückhaltend in der Nase / weiße Johannisbeere &amp; Walderdbeeren / Minze &amp; Rosmarin sehr feingliedrig / Am Gaumen knackig &amp; saftig / super Zug, feine Tanninstruktur / Grapefruit, Litschi Von den Newcommern des Jahres / Geht auch als Weisser gut zur Gans</i>			
<b>2019 Grauburgunder „Hand in Hand“</b>	0.2l / 8.50	0.5 / 21	Fl. / 32
Näkel & Klumpp / Kraichgau / Baden <i>Lange Hefelagerung / cremiger Schmelz / kräftiger und harmonischer Burgunder / Nase von Mirabellen, Birne, Zitrus &amp; Brioche / zarte Würze, mineralisch &amp; finessenreich / milde Säure / langer Nachhall</i>			

### Rotwein | offen

<b>2019 Cru Morgon - Gamay</b>	0.2l / 10	0.5 / 25	Fl. / 36
Marcel Lapiere / Beaujoulais / Frankreich <i>Ikone des Beaujoulais / Biodynamisch angebaut / geringe Schwefelung / frische Kirschen &amp; florale Noten am Gaumen saftig &amp; elegant / dezente Tannine, ausgewogenes Säurespiel / sehr gut zur Herbstküche</i>			
<b>2018 Cuvée No.1</b>	0.2l / 8.50	0.5 / 21	Fl. / 30
Spätburgunder, St. Laurent & Lemberger Weingut Markus Klumpp / Baden <i>Cuvée aus den vier Rebsorten Lemberger, Spätburgunder, St. Laurent und Cabernet Sauvignon / 9 Monate in mehrjährigen Barriques aus französischer Eiche / feinfruchtig mit konzentrierten Beereneraromen / würzig / vielseitiger Begleiter zur Herbstküche</i>			