

Vorspeisen

Ziegenkäse-Creme brûlée | Wildkräuter | Rote Beete Vinaigrette
9,90 €

Rinder Carpaccio | Olivenöl | Parmesan | Ölräuke | Pinienkerne
12,90 €

Suppen

Erbsenschaumsüppchen | Pancetta
6,90 €

Reh-Consommé | Wurzelgemüse | Kräuterflädle
7,90 €

Salate

Ein Kump Salat aus bunten Blattsalaten | Kirschtomaten | Salatgurke

mit Parmesan

12,90 €

mit kalt aufgeschnittenem Roastbeef

14,90 €

mit gebratener Maishähnchenbrust

16,90 €

*Dazu hausgemachte Dressings zur Wahl:
Walnussdressing, Balsamicovinaigrette oder Waldbeerdressing*

Vegetarisch

Süßkartoffelstampf | gegrilltes Gemüse | Tofu | Kräuter-Creme-fraiché

14,90 €

Tomaten-Quiche | mit Mozzarella überbacken | Rucola | Balsamicovinaigrette

15,90 €

Hauptgänge

*Schweinefiletmedaillon im Speckmantel
Möhren-Thymian-Püree | Herzogin-Kartoffeln | Jus
16,90 €*

*Kumper Wildschwein-Burger aus eigener Jagd
Brioche Brötchen | Honig-Rauch-Senf | Feldsalat | gegrillte Tomate
Emmentaler | Balsamico-Zwiebeln
17,90 €*

*Gebratene Maishähnchenbrust
Lauchpüree | Karotte | Kartoffelmuffin | Portweinjus
22,90 €*

*Norwegischer Lachs – in Haselnüssen gebraten
Radieschen-Risotto | marinierter junger Spinat | Grauburgunder-Schaum
23,90 €*

*Schnitzel vom Damhirsch aus eigener Jagd – Walnusspanade
Zitrone | Preiselbeeren | Bratkartoffeln | bunter Salat
23,90 €*

*Kalbstafelspitz „sous vide“
Bouillon-Gemüse | Kartoffelpüree | Meerrettichsauce
24,90 €*

*geschmorte Ochsenbäckchen
Vanille-Möhren | sautierter Lauch | gegrillte Champignons | Kartoffelgratin | Thymianjus
26,90 €*