

Vorspeisen

Kumper Wild-Vesperplatte
Wildschweinbessaola | Wildsalami aus eigener Herstellung
Wildkräutersalat mit Waldbeerdressing
12,90 €

Gin-gebeizter Lachs
bunte Beete | Gurken Tonic Salat
10,90 €

Rindercarpaccio
Olivenöl | Parmesan | Ölräuke | Pinienkerne
12,90 €

Suppen

Süßkartoffel-Pastinakensüppchen mit Kernöl
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-Suprême

16,90 €

Dazu hausgemachte Dressings zur Wahl:

Walnussdressing, Balsamicodressing, Waldbeerdressing

Oder Mango-Passionsfruchtdressing

Vegetarisch

Kräuterseitlinge | Champignons | Süßkartoffeln | Kartoffeln | Zucchiniällchen

Kräuter-Creme-Fraiché

14,90 €

Linguini | Steinpilz-Tomatenpesto | Rucola | Pecorino

15,90 €

Hauptgänge

Schweinefiletmedaillon im Speckmantel

Karotte | Kohlrabi | Sellerie-Kartoffelpüree | Jus

16,90 €

Kumper Wildschwein-Burger aus eigener Jagd

Brioche Brötchen | Honig-Rauch-Senf | Feldsalat | gegrillte Tomate |

Emmentaler | Balsamico-Zwiebeln

17,90 €

Gebratene Entenbrust

Pastinakenpüree | Mandelbällchen | Orangenpfefferjus

23,90 €

Kabeljaufilet in der Kartoffelkruste

Schalotten-Risotto | marinierter junger Spinat | Grauburgunder-Schaum

24,90 €

Schnitzel vom Damhirsch aus eigener Jagd

Walnusspanade | Zitrone | Preiselbeere | Bratkartoffeln | bunter Salat

23,90 €

Kalbstafelspitz „sous vide“

Bouillon-Gemüse | Kartoffelpüree | Meerrettichsauce

24,90 €

Geschmorte Ochsenbäckchen

Kräuterpolenta | Zucchini | Tomaten | Thymianjus

26,90 €