

Vorspeisen

Carpaccio vom Jungbullen
mit Rucola, Basilikum-Pesto, Parmesan und Pinienkernen
13,90 €

Radicchio-Chicorée-Salat
mit Birnenspalten, Rote Bete, Ziegenkäse
und Birnen-Walnuss-Vinaigrette
14,90 €

Geräuchertes Forellenfilet und gebratene Garnele
mit Apfel-Rotkohl-Salat, Couscous
und geröstetem Pumpernickel
14,90 €

Suppen

Kürbissuppe
mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
6,90 €

Reh-Consommé mit Kräuterflädle
und Wurzelgemüse
7,90 €

Salate

Ein Kump Salat aus bunten Blattsalaten, Kirschtomaten und 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

Gebratene Semmelknödel

*mit sautierten Kräutersaitlingen, Champignons, Frühlingslauch
und Kräuter-Crème fraîche*

17,90 €

Hausgemachte Gnocchi

mit Salbei-Kürbis und Mascarpone

16,90 €

Auf Wunsch mit gratiniertem Ziegenkäse

+ 5,00 €

Hauptgänge

*Kumper Wildschnitzel vom Damhirsch
mit Bratkartoffeln, kleinem Salat, Zitrone und Preiselbeere
24,50 €*

*Kumper Wildschwein-Burger aus eigener Jagd
mit Zwiebelchutney, Süsskartoffel-Brioche, rauchiger Senf-Honig-Sauce,
Feldsalat, Emmentaler und gegrillter Tomate
17,90 €*

*Schweinefilet mit Thymianjus,
Apfel-Spitzkohl und Gelberbspüree
17,90 €*

*Lammrücken mit Portweinjus,
Karotten-Lauchgemüse
und Kartoffelpüree mit geröstetem Knoblauch
32,50 €*

*Rehrücken mit Preiselbeerjus,
cremigem Speckwirsing und Kürbispüree
26,50 €*

*Entenbrust mit Rotweinjus,
glasierten Pastinaken und Rotkohlpüree
24,50 €*

*Kabeljaufilet in Milch pochiert,
mit Muskatschaum, Butterkarotten und grünem Erbsenmousse
26,90 €*

*Ball Tip vom Rind Sous Vide
mit Portwein-Hollandaise, gebratenem Brokkoli und Süßkartoffel-Püree
26,90 €*