



STEINPILZ UND WILDKARTE

VORSPEISEN - KLEINE GERICHTE

Mariniertes Steinpilzcarpaccio

mit Gremolata und bunter Kresse (vegan)

13,90

Klare Steinpilzessenz

mit Steinpilzravioli, Frühlingszwiebeln und Trüffelpilzcroutons

12,90

HAUPTGERICHTE

Königstuhl-Steinpilzbowl

mit asiatischem Reismudelsalat, marinierte Steinpilze, Auberginen-Creme, gegrillter Bimi, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, geröstete Haselnüsse und Heidelbeeren (vegan)

19,90

Ravioli

gefüllt mit Steinpilzen und Trüffel dazu sautierte Steinpilze in Salbeibutter mit gehobtem Parmesan und Frühlingszwiebeln (vegetarisch)

21,90

Steinpilzrisotto

mit Sautierten Steinpilzen und feiner Zitronennote (vegetarisch)

18,90

Gegrillte Hirschmedaillons

auf Preiselbeer-Jus mit Steinpilz-Wurzelgemüse dazu gebratenen Brezel-Knödeln



33,90

Rehgulasch

in feiner Zartbitter-Kakao-Sauce mit Preiselbeer-Birne, gebratenen Schupfnudeln, und kleinem Wiesenkräutersalat

29,90

Dazu für alle Gerichte als Topping

Steinpilze in Salbeibutter geschwenkt mit Frühlingszwiebeln

12,90

DESSERT

Nougat Crème Brûlée

mit Zwetschgenröster und Sauerkirschsorbet (vegetarisch)

9,90



PORCINI MUSHROOMS AND WILD GAME

STARTERS - SMALL DISHES

Marinated porcini mushroom carpaccio

with gremolata and mixed cress (vegan) 13.90

Clear porcini essence

with porcini ravioli, spring onions and truffle mushroom croutons 12.90

MAIN COURSES

Königstuhl porcini mushroom bowl

with Asian rice noodle salad, marinated porcini mushrooms, aubergine cream, grilled bimi, spring onions, cherry tomatoes, roasted hazelnuts and blueberries (vegan) 19,90

Ravioli

filled with porcini mushrooms and truffles, served with sautéed porcini mushrooms in sage butter with shaved Parmesan and spring onions (vegetarian) 21,90

Porcini mushroom risotto

with porcini mushrooms and a hint of lemon (vegetarian) 18.90



Grilled venison medallions

on cranberry jus with fried pretzel dumplings and porcini mushrooms and root vegetables 33.90

Venison goulash

in a delicate dark chocolate sauce with fried potato noodles, cranberry pear and a small meadow herb salad 29.90

For all dishes topped with

Porcini mushrooms and spring onions tossed in sage butter 12.90

DESSERT

Nougat crème brûlée

with roasted plums and sour cherry sorbet (vegetarian) 9.90