



Aperitif

7KRAFT-Spritz | Aperol | Sekt | Maracuja | Minze | 8,8
Aperol Spitz | 8,8 | auch alkoholfrei
Sarti Spritz | Lillet Wildberry | DejaVu Tonic | 8,8
Frucht-Secco-alkoholfrei 0,1 | JUWEL | 6,7
Prosecco – Santa Margherita 0,1 | 6,7

Lieblings-Gin Tonic

Knut Hansen | auch 0,0 | 10,5
Gin Tonic von den Schott Bros | 11

Weinempfehlung

Weingut St. Antony | Orbel | Riesling | handernte
viel Power | klassische Eleganz & Charme
In der Nase verfügt er über ein breites Spektrum mit
Nuancen nach grünem Apfel, Grapefruit & feiner Würze
Flasche 0,75 | 46



Weingut Juwel | Weissburgunder ^{JUWEL}

Im Duft Ananas- und Pfirsichfrucht, dabei herrlich
cremig, voll und etwas kräutrig mit einer enormen
Saftigkeit und Frische | Flasche 0,75 | 37

Weingut Ring | das kleine Kreuz | St. Laurent | Merlot
Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc & Syrah
Dunkelbeerig-würzig mit voller Struktur
Flasche 0,75 | 55

7KRAFT



23. Oktober – ausgebucht
06. November – nur mit Reservierung



Wild Menü

Kürbis-Suppe

Kürbiskerne | Lauch-Kimchi | 9

Hirsch-Gulasch aus dem Kellerwald
hausgemachte Spätzle | Spitzkohl | 29

Menüpreis | 34

Schnitzel Menü

Tatar vom Weiderind

Eigelbcreme | Kartoffelstroh | Liebstöckel
eingelegte Zwiebel | Paprikasud | 17

oder

gebeiztes Lachsfilet

rote Bete | eingelegte Zwetschge
Buttermilch-Dill Öl | Forellenkaviar | 17

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
Preiselbeeren | Zitrone | Pommes | 32,5

Menüpreis | 44



Vorspeise

Tatar vom Weiderind

Eigelbcreme | Kartoffelstroh | Liebstöckel
eingelegte Zwiebel | Paprikasud | 17

Topinambur-Creme & Chips

lauwarmer Rote-Bete-Salat | Buttermilch | 13

Kürbis-Suppe

Kürbiskerne | Lauch-Kimchi | 9

gebeiztes Lachsfilet

rote Bete | eingelegte Zwetschge
Buttermilch-Dill Öl | Forellenkaviar | 17

Kartoffel-Mousseline (feines Kartoffelpüree)

gebratene Blutwurst | Pfifferlinge | Majoran | Comté | 15

großer Wildkräutersalat

Balsamico | Birne | Walnuss | Feta | 13

selbstgemachte Sülze

vom Wild aus dem Habichtswald

Selleriesalat | Zwiebelmarmelade | 15



Hauptgang

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren | Zitrone | Pommes | 32

Rumpsteak vom Angus-Rind

Bohne | Kräuterbutter | Pommes-Dauphine | Jus | 35

Hirsch-Gulasch aus dem Kellerwald

hausgemachte Spätzle | Spitzkohl | 29

geschmorte Rinderbacke

Kartoffelpüree | Karotte | Jus | 32

Kotelett vom Duroc-Schwein

Kartoffelpüree | Spitzkohl | Senfsaat-Speck-Jus | 29

Filet von der Lachsforelle

Kohlrabi | Beurre Blanc | Drillinge | 29

Schnitzel vom Schauenburger Schwein handgeschnitten aus der Oberschale gebacken im eigenen Schmalz

Jägerschnitzel | Pommes | 22

Schmandschnitzel | Bratkartoffel | 22

Cordon Bleu | Preiselbeeren | Pommes | 23

selbstgemachte Kaspressknödel

Kürbispüree | gebratene Pilze | Topinamburschaum | 21

-

kleiner Blattsalat | Balsamico | 4,5

Dessert

kleiner Cheesecake

Schmandeis | Pfirsich | 13

dunkle Schokolade

Brownie | Salzkaramell | Vanilleeis | 13

selbstgemachte Pralinen nach Wahl

5 Stück | 11

Bei Allergenen und oder Unverträglichkeiten
gebt uns bitte vorab Bescheid

Alle Preise sind in €
vorzugsweise Kartenzahlung