



---

## EMPFEHLUNGEN AUS DER HAND-WERKS-KAMMER OKTOBER 2021

### VORSPEISEN/STARTERS PORTION | €

<b>WARMES GRAUBROT VOM HEIDINGER.</b> SALZBUTTER – OLIVENÖL – MEERSALZ Pan roasted brown bread   salted butter   olive oil   sea salt	<b>7,00</b>
<b>FRANKFURTER KARTOFFELSUPPE.</b> RÖSTZWIEBEL – ESTRAGON – BAUERNSPECK traditional potato soup   roasted onion   tarragon   smoked bacon	<b>8,00</b>
<b>FELDSALAT AUS OBERRAD.</b> HASELNUSS – CHAMPIGNONS – SCHALOTTENVINAIGRETTE lamb's lettuce   hazelnut   white mushroom   shallot vinaigrette	<b>11,00</b>

### HAUPTSPEISEN/MAIN DISHES PORTION | €

<b>KÜRBISCREME.</b> GELBE MÖHRE – ROMANESCO – CHICORÉE – MAINHAUS HONIG pumpkin purée   yellow carrots   Romanesco cabbage   chicory Honey from our Mainhaus beehives	<b>15,00</b>
<b>LAMMRÜCKEN ROSÉ</b> GRÜNE BOHNEN – DRILLINGE – EINGEMACHTE TOMATE – LAMMJUS sous vide saddle of lamb   green beans   small potatoes   tomato   lamb jus	<b>26,00</b>
<b>WILDSCHWEIN-TORTELLONI.</b> BUTTERFOND – ZWETSCHGE – KÜRBISKERNE wild hog tortelloni   plum   pumpkin seeds	<b>18,00</b>
<b>LAUWARME RAUCHFORELLE.</b> KARTOFFELSALAT – BRUNNENKRESSE – ROTE BEETE lukewarm smoked trout   potato salad   watercress   beetroot	<b>17,00</b>

### NACHSPEISEN/DESSERT PORTION | €

<b>KÜRBIS PANNA COTTA.</b> QUITTE - KÜRBISKERNKROKANT pumpkin panna cotta   quince   brittle of pumpkin seeds	<b>8,00</b>
<b>BOSKOPP IM BACKTEIG.</b> APFELWEINSAUCE Deep fried Boskopp apple   traditional apple wine sauce	<b>7,00</b>