



# À LA CARTE AM ABEND

## VORSPEISEN

Mandelschaumsuppe | Gerösteter Rosenkohl  
Leinöl | Sprossen  
**€ 10**

Bulgur | Orange Gurke Tomate | Salatbouquet  
Balsamico Vinaigrette  
**€ 12**

VEGAN

Hummus | Eingelegte Radieschen | Lauchzwiebel  
Radieschengrün Pesto | Lauchstroh  
**€ 12**

VEGAN

Wildland "Cesar" | Büffelhartkäse Dressing | Speck  
Knoblauch Croûtons  
**€ 13**

Gebeiztes Weiderind | Rote Bete "süß/sauer"  
Sauerrahm | Meerrettich | Apfelchips  
**€ 16**



# À LA CARTE AM ABEND

## HAUPTGERICHTE

Vegane Lasagne | Sonnenblumenkern "Bolognese"  
Edelpilz Bruschetta  
€ 19

VEGAN

Zucchini-Haferflockenrösti | Räuchertofu  
Süßkartoffelpüree  
€ 18

VEGAN

Buchweizenknödel | Polnisch Butter | Fenchelsalat  
Blumenkohlpüree | Espressojus  
€ 19

Geschmorte Hirschkeule Lüneburger Heide° | Preiselbeerjus | Wurzelgemüse "Briam"  
€ 29

Gebratener Winterkabeljau° | Gelbe Schälerbsen Sauce | Grüne Erbsen Püree | Falaffel  
€ 31

Landhuhn Brust und Keule | Zwiebeljus | Rübchengemüse | Kartoffelrösti  
€ 32

WildLand Burger | Kartoffel-Dinkelbun | Tomaten Salsa  
Gurken Zwiebel Relish | Eilter Bauernkäse | Peperoni Mayonnaise | Wedges | Cole Slaw  
Wählen Sie zwischen: Weiderind Patty € 23 | Gemüse-Haferkorn Patty € 19

WildLand Hirsch° Burger | Kartoffel-Dinkelbun | Birnen Relish  
Preiselbeer Gelee | Ziegenkäse | Kürbis Ketchup | Wedges | Cole Slaw  
€24



# À LA CARTE AM ABEND

## DESSERT

Marmoriertes Stachelbeertörtchen | Geflammte Meringue  
€ 12

Wildland "Cheesecake" | Beerensorbet  
€ 12

VEGAN

Schokoladenflan | Kirschmousse | Vanilleeis  
€ 13



# À LA CARTE AM ABEND

## MENU

Gegrillter Lauch | Lauchöl | Feta | Grüne Sauce | Schwarzbrotterde

Mandelschaumsuppe | Gerösteter Rosenkohl | Leinöl | Sprossen

Bug vom Weiderind sous vide | Jus Piment d'Espelettes | Selleriepüree  
Rote Zwiebel Texturen

Apfelsorbet | Prisécco Jorg Geiger

€ 60