



VORWORT

**Wir heißen Sie herzlich in unserem
Gourmetrestaurant WILDxBERG willkommen!**

**Im Vordergrund steht das Fleisch von unseren Weiden, gepaart mit
regionalen Produkten und Zutaten aus aller Welt.
Klassische Gerichte neu interpretiert.**

**Unsere Weinbegleitungen begleiten unsere Gourmetspeisen
wortwörtlich. Wenn Sie im Gaumen dank der perfekten Kombination
ein
zusätzliches Geschmackserlebnis erfahren, das Sie ohne den jeweils
anderen Part nicht hätten, dann haben wir alles richtig gemacht.**

**Hier bekommt alles die Zeit, die es braucht.
Hier trifft das Ursprüngliche, Archaische und Ungezähmte
auf Stil, Moderne und Gastlichkeit.**

**Erleben Sie herzlichen Service
mit modernem Charme und Liebe zum Detail.**

Wir wünschen einen genussvollen Abend bei uns!

**Ihr Küchenchef Philip Thier
& das gesamte WILDxBERG Team**



MENÜ

Glasiertes Kalbsbries | Petersilienwurzel | Tamarinde | Aal

Zander | Erbsen | Champignon | Minze | Dashi

Schweinebauch | geräucherte Hollandaise | Rettich | Umami-Sud

Kir Royale 2.0

Bisonfilet | Sellerie | Trüffel | Polenta

Schwarzwälder Kirsch 2.0

4-Gang Menü pro Person: € 104,- ohne Kalbsbries und Schweinebauch

5-Gang Menü pro Person: € 124,- ohne Kalbsbries

6-Gang Menü pro Person: € 139,-