



VORWORT

**Wir heißen Sie herzlich in unserem
Gourmetrestaurant WILD X BERG 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 WILD X BERG Team**



MENÜ

Tomaten Strukturen | Basilikum | geräucherte Burrata

**Bretonischer Hummer | Petersilienwurzel | Vadouvan Crumble |
Räucheraalsud**

Fränzösiche Entebrust | Orange | Mairübe | Lavendel

**Bisonfilet von unserer Weide | Spargel | geräucherte Hollandaise |
Kartoffel**

~oder~

**Hirschrücken von unserer Weide | Spargel | geräucherte Hollandaise |
Kartoffel**

Käsekuchen | Beeren | Johannisbeeren Sorbet

5-Gang € 139,-

4-Gang Menü pro Person: € 129,- ohne Tomate

3-Gang Menü pro Person: € 122,- ohne Tomate und Ente



Weinempfehlung

Franciacorta, Marchese Antinori Tenuta Montenisa

(Italien-Lombardei)

2022 Lugana "I Frati", Cá dei Frati

(Italien-Lombardei)

2022 Sancerre, La Perrière

(Frankreich-Verdigny-Sancerre)

2020 Shiraz Slowine, Villiersdorp Winery

(Südafrika-Villiersdorp-Westkap)

2020 Malbec, Kaiken Ultra

(Argentinien-Mendoza-Lujan de Cuyo)

2020 Gewürztraminer Grande Réserve, Cleebourg

(Frankreich-Elsässer-Cleebourg)

Weinbegleitung 3-Gang-Menü pro Person: € 45,- mit Franciacorta € 61,-

Weinbegleitung 4-Gang-Menü pro Person: € 60,- mit Franciacorta € 76,-

Weinbegleitung 5-Gang-Menü pro Person: € 75,- mit Franciacorta € 91,-