



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 | Sellerie | Vadouvan Crumble |
Räucheraalsud**

Kalbsfilet von unserer Weide | Jus | Mairübe | Earl Grey | Rosa Pfeffer

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

Käsekuchen | Beeren | Erdbeer Sorbet

5-Gang € 139,-

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

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