



## 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

Selbstgebackenes Sauerteigbrot  
aus Beta-Gerste & Urkorn mit  
Olivenöl aus Frankreich | Maldonsalz

\*\*\*\*\*

Bison-Tatar  
Osetra Kaviar | Estragon | Pilze

\*\*\*\*\*

Geflämmter Hummer  
Krustentierbisque | Rum | Vadouvan

\*\*\*\*\*

Kalbsbäckchen  
Gelbe Rübe | Pfirsich | Trüffel

\*\*\*\*\*

Bisonfilet von der eigenen Weide  
Sellerie | wilder Brokkoli | Gewürzzwetschge

\*\*\*\*\*

Bienenstich 2.0  
Opalys Mousse | Florentiner | Yuzu-Rahm-Eis

5-Gang € 139,-

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

3-Gang Menü pro Person: € 122,- ohne Hummer und  
Kalbsbäckchen



## Weinbegleitung

Franciacorta,  
Marchese Antinori Tenuta Montenisa

(Italien, Lombardei)

\*\*\*\*\*

Pouilly-Fumé, trocken  
La Perriere

(Frankreich, Loire)

\*\*\*\*\*

2021 Cuvée Nullachtsechzehn, trocken  
Amthor

(Deutschland, Heppenheim)

\*\*\*\*\*

2015 Mavrud,  
Assenovgrad A Series Zagreus Winery

(Bulgarien, Thrakien)

\*\*\*\*\*

2022 Sweetheart Sauvignon Blanc  
Oliver Zeter

(Deutschland, Pfalz)

Weinbegleitung 3-Gang-Menü pro Person: € 45,-

Weinbegleitung 4-Gang-Menü pro Person: € 60,-

Weinbegleitung 5-Gang-Menü pro Person: € 75,-