



THÜRES

RESTAURANT

„REBENBLUTEN“

SAIBLING 21
als Tatar | Wildkräuter
Salzzitrone | Rauchbrotsud

WACHTEL 24
Terrine | Cumberlandsauce | Frisée

FLUSSKREBS 19
als Suppe | Rhabarber
geflämmt Lauch | Kohleöl

✓ RIESLING 12
Sorbet | Löwenzahnhonig
Schwarzbrotcrumble

DAMHIRSCH 34
Rücken | Hirse | Port | Zwiebel

✓ KÄSE 18
Waltmann & Friends | Chutneys

✓ WALDMEISTER 18
Granité | Edelweiß | Linde

REBENBLUTEN in 3 Gängen 64
Saibling | Hirsch | Käse **oder** Dessert
Weinbegleitung in 3 Gängen 24

REBENBLUTEN in 5 Gängen 89
Saibling | Wachtel | Sorbet | Hirsch | Käse
oder Dessert
Weinbegleitung in 5 Gängen 38

REBENBLUTEN in allen 7 Gängen 127
Weinbegleitung in 7 Gängen 56
(jeweils inklusive Amuse, Brot & Praline)

À LA CARTE

ZIEGENPETER ✓ 13
Wildkräutersalat | Pfeffernüsse
karamellierter Ziegenkäse
Thymian-Johannisbeer-Chutney

BÄRLAUCH ✓ 24
als Pesto | Gnocchis
Parmesanhobel & schaum | Rucola
eingelegte Radieschen

FORELLE MÜLLERIN 24
Filet von der Ahrtaler
Forelle | Petersilienwurzelpüree
Zitronen-Beurre-Blanc
Blattspinat

MARILLENKNÖDEL ✓ 12
Marillenröster | Vanillesauce
Buttercrumble | Mohn

KLEINE NASCHEREI ✓ 5
3erlei hausgemachte Pralinen



- Preise inkl. MwSt. -