



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

Osetra Kaviar
In der Schale gedämpfte Bison-Consommé |
Haselnuss | Schnittlauch

Atlantik-Makrele
Gebackene Gillardeau Auster | Pomelo | Pistazie

Kalbsbäckchen
Polenta | Rote Beete | Mark-Emulsion

Bisonfilet von der eigenen Weide
In der Salzkruste geschmorter Sellerie | Trüffel | Madeira Jus

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

5-Gang € 139 ,-

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

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



Weinbegleitung

Franciacorta,
Marchese Antinori Tenuta Montenisa

(Italien, Lombardei)

2023 Chardonnay & Weißburgunder,
Knipser

(Deutschland, Pfalz)

2020 Shiraz, trocken
Slowine

(Südafrika, Western Cape)

2020 Mavrud,
Hand Made Zagreus Winery

(Bulgarien, Trakien)

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,-