



## 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

Sauerteigbrot  
Kräuterquark | Olivenöl | Meersalz

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Atlantik-Makrele  
Gebackene Gilladeau 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 | Hefe-Eis

5-Gang € 139 ,-

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

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