



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

Geflämmtter 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,-