

## Vorspeisen

Orientalische Kürbis-Gewürzsuppe  
knusprige Hähnchen-Pilz-Roulade

8,90

Gambas "Spanische Art"  
pikanter Olivenöl-Sherry Sud/Knoblauch

11,90

Sous vide gegarter Schweinebauch  
Asiatische Pilze/Paprikacreme/Sesam/Zucchini

11,90

Saltimbocca vom Ziegenkäse  
pochierte Pflaume/gebratene Brioche/Ziegenkäse Mousse/Wildkräuter

12,50

Hausgemachter Raviolo  
Steinpilzfüllung/Lardo/Pecorinoschaum

12,90

Tatar von der Milchkuh aus dem Baskenland  
Meerrettich/Frankfurter grüne Sauce/Schnibbelbohnen/Kartoffelsalat/Wachtelei

13,50

Gebratenes Schwertfischfilet  
zweierlei von der Gurke/ Granny Smith(Chips, pochiert, Sorbet)/  
Yuzu-Pannacotta/Yuzu-Perlen/Kräuter

14,50

*Sprechen Sie uns gerne an bezüglich Vegetarischer & Veganer Gerichten,  
genauso bei Allergien & Unverträglichkeiten,  
der Küchenchef stellt Ihnen gerne etwas zusammen.*

Alle Preise in Euro.

## Hauptspeisen

Schnitzel  
Schweineschnitzel paniert/Perlzwiebeljus/Rahmwirsing/Käsespätzle  
18,90

Frische Pappardelle mit Rehragout  
Blaubeeren/Kerbel-Sellerie-Creme/Parmesan  
20,90

Island Steinbeißerfilet in Ingwerbutter gebraten  
Safransauce/Butternutpüree/geschmorter Hokkaido/Gewürzkürbis/Mini  
Kräutersaitlinge/Spitzkohl-Haselnuss-Röllchen/Spitzkohlchips  
25,90

Butterzart geschmorte Ochsenbäckchen  
Wald & Wiesenjus/mediterranes Gemüse/  
getrüffelte Polenta/Birne  
26,90

*Sprechen Sie uns gerne an bezüglich Vegetarischer & Veganer Gerichten,  
genauso bei Allergien & Unverträglichkeiten,  
der Küchenchef stellt Ihnen gerne etwas zusammen.*

Alle Preise in Euro.

## Hauptspeisen

Französische Entenbrust  
Jus/gebratene Shiitake-Pilze/Pfifferlingsstrudel/Pochierter Pfirsich  
Kartoffelkrapfen  
26,90

Tranchen aus dem Hirschrücken (medium rare gebraten)  
Cranberryjus/Topinambur/Pastinaken/Geschmorte Schalotten/  
Kakao-Chili Crunch  
28,90

Gebratener Spanferkelrücken  
Thymianjus/Kräutersaitlinge/Brioche/  
Pflaumen/Blumenkohl-Tonkabohnen-Püree  
27,90

Argentinisches Rumpsteak  
Pfefferkruste/Perlzwiebelsauce/frische Pfifferlinge/  
Ofensellerie/Selleriepüree/Rotweinzwiebeln  
31,50

## Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel (Nur für Kinder)  
Schweineschnitzel paniert/frische Pappardelle in Salbeibutter  
geschwenkt/Marktgemüse  
9,90

*Sprechen Sie uns gerne an bezüglich Vegetarischer & Veganer Gerichten,  
genauso bei Allergien & Unverträglichkeiten,  
der Küchenchef stellt Ihnen gerne etwas zusammen.*

Alle Preise in Euro.

## Süßes und Herzhaftes zum Abschluss

Tiramisu im Glas

4,50

Espresso Gedeck

Espresso/Süße Überraschung

6,20

Mango-Maracuja-Cheesecake „New York Style“

Schokocreme/Schokocrumble/pochierter Obstsalat

8,90

Allerlei von der Birne

Schokoladenfondant/geschmorte Birnentarte/Haselnusseis/Birnenschaum

8,90

Zabaglione

Amaretto/Vanilleeis/Waldbeerkompott

7,40

Rausgebrochene Stücke aus dem 24 Monate alten Parmesanleib

Zwiebelbrot/Feigensenf

8,90

*Sprechen Sie uns gerne an bezüglich Vegetarischer & Veganer Gerichten,  
 genauso bei Allergien & Unverträglichkeiten,  
 der Küchenchef stellt Ihnen gerne etwas zusammen.*

Alle Preise in Euro.