

Vorspeisen

Parmesansüppchen vom 24 Monate gereiften Parmesanlaib
Gratinierte Jakobsmuschel | Krustentierreduktion | Serranoschinken
10,90

Hausgeräucherte französische Entenbrust
Gedörrte Pflaume | Rosenkohlblätter | Ricotta | Gold Navetten |
Maronen-Kakaocreme
11,50

Gambas "Spanische Art"
pikanter Olivenöl-Sherry Sud | Knoblauch
11,90

Alles von der Karotte
Lesbos Schafskäse | Blutorange | Quinoa | Sorbet
11,90

Ein Paar französische Wachtelbrüste
Süß-scharfer eingelegter Kürbis | Baby Spinat | Winterliches Gemüse-Ragout |
Pastinakencreme | Kürbisrelish | Apfel
12,50

Gratinierte Jakobsmuscheln
Buttermilch | Schnittlauch | Paprikamousse | Spitzpaprika | Salicornes
13,90

Sprechen Sie uns gerne an bezüglich Allergien & Unverträglichkeiten.



Hauptspeisen

Porzer Porree im Tramezzini Mantel

Green Zebra Tomaten | Pinienkerncreme | Oliventapenade | Wilder Brokkoli im
Nussmantel

18,90

Rücken vom Thüringer Duroc Schwein am Knochen gegart

Holunderjus | Pflaumen | Herzhafter Schmarrn | Topinambur | Pastinake

27,90

Wiener Schnitzel im Butterschmalz Gold Braun gebraten mit Rahmwirsing

Handgerührte Preiselbeeren | Wildkräutersalat | Hausgemachte Käsespätzle

28,40

Für unsere kleinen Gäste

(Nur für Kinder)

Kleines Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren
Hausgemachte Käsespätzle und Wildkräutersalat

12,90

Sprechen Sie uns gerne an bezüglich Allergien & Unverträglichkeiten.

Alle Preise in Euro.



Hauptspeisen

Isländisches Kabeljaufilet

Lorbeer Beurre Blanc | Salzwiesenkraut | Spitzkohl-Haselnussröllchen |
Schwarzwurzel | Porree in Nussbutter konfiert
28,90

Efler Hirschrücken medium rare gebraten

Vacherin Mont d' Or Sauce | Waldpilzragout | Mini Kräutersaitlinge | Lauch |
Hausgemachte Pilz Tortelloni
31,00

Dreierlei vom US Beef

Filet | 36 Stunden geschmortes Rinderscherzel | Rinderragout | Kartoffelschaum |
Schwarze Walnuss | Baby Pak Choi | Sellerie
33,50

Sprechen Sie uns gerne an bezüglich Allergien & Unverträglichkeiten.

Alle Preise in Euro.



Süßes zum Abschluss

Valhrona Schokolade

Kirsche | Limette | Brioche

9,50

Tiramisu im Glas

4,50

Espresso Gedeck

Espresso | Süße Überraschung

6,90

Zabaglione

Vanille Mascarpone Eis | Erdbeerkompott

7,40

Eis/Sorbet

verschiedene hausgemachte Sorten

je Kugel 2,50

Sprechen Sie uns gerne an bezüglich Allergien & Unverträglichkeiten.

Alle Preise in Euro.