

Vorspeisen

Suppe des Tages

8.-

Caesar - Salat mit Parmesan, Speck und Knoblauch-Croutons 2

10.50

Hausgeräucherte Barberie Entenbrust mit rote Beete Espuma, geriebenem Meerrettich und Brotchips

18.-

Chicoreé und Nüsslisalat an Roquefort Dressing mit karamellisierten Hanfsamen, Feigen und Portweinreduktion

14.-

Jacobsmuscheln und knusprig gebratener Schweinebauch auf weißer Bohnencreme, Peperonata und Senfsaat

22.-

Hausgemachte Wildschwein Pancetta mit Ziegenfrischkäse im Zucchini mantel und mediterraner Couscous Salat

16.50

Marinierter und geflämmt Wildlachs auf Topinambur, geröstete Haselnüsse, Estragon und Apfelsalat

18.50

Hauptgänge

Kalbssteak auf Morcheln, Totentrompeten und Zuckerschoten an Cognac -Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzli

39.50

Winterkabeljau in brauner Butter gegart an Limettenschaum, Blumenkohlkräpfen und wildem Broccoli

37.-

Rinderfilet und geschmortes Ochsenchwanz Ragout auf geräucherter Bramata mit Wintergemüse

44.-

Maispoulardenbrust und konfierte Keule auf Grünkern Ragout, Blattspinat, Senfsaat – Vinaigrette & Knoblauchschaum

35.-

Lammrücken mit Pommery Senf und Schnittlauch an Rotwein Beurre Blanc auf Selleriepüree, Wirsing und frittierte Kartoffeln

36.-

Lebendfrische Forelle aus dem Brunnen in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, getrockneten Tomaten, Kartoffeln und Artischocken 1

32.-

Rindsfiletwürfel an Cognacsauce mit rosa Pfeffer und Kräuter Couscous

36.-

Gebratener Ziegenkäse mit Rotwein Beurre Blanc auf Selleriepüree, Wirsing und frittierte Kartoffeln (Vegetarisch)

28.-

Gerne servieren wir Ihnen auch Vegane Gerichte auf Empfehlung

Ihr Küchenchef Gerd Saremba

Alle Hauptgerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich! Alle Beträge verstehen sich in Euro, inklusive 7% MwSt und Bedienung

bei Lebensmittelunverträglichkeit verlangen sie unsere Allergienkarte