

Vorspeisen

Suppe des Tages

7.50

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

9.90

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

13.50

Hausgemachtem Wildschweinschinken auf Burrata mit Birnensalat, Walnüssen und Balsamico 2

16.-

Tartar vom Rinderfilet mit Meerrettich Mousse, Senfsaat und Apfelkapern

19.-

Jacobsmuscheln und Riesencrevetten mit Hummer Bisque, gebratenen Kopfsalat - Herzen und Mango

21.50

Räucheraal und Gänselebercreme mit Blumenkohl, Granny Smith Apfel an Pumpernickel Crunch

18.50

Hauptgänge

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

38.-

Rinderfilet und geschmortes „Short Rib“ vom Angus Rind auf Kartoffelpüree, Sellerieragout, knuspriges Amarant und Schalottenvinaigrette

43.50

Lammrücken mit orientalischen Gewürzen auf geröstetem Kürbis, Kartoffelkrapfen, Cashew - Kerne, Ziegenkäse Flakes und Granatapfel

35.-

Rindsfiletwürfel an Cognacsauce mit rosa Pfeffer und Kräuter Couscous

35.-

Kabeljau in brauner Butter gegart mit Sobrasada, Karottencreme, buntes Quinoa, Blattspinat und Safranschaum

35.-

Barberie Entenbrust an Orangenreduktion, gebratener Spitzkohl, Chili und Kartoffelterrinen

34.-

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

29.50

Gebratener Ziegenkäse auf geröstetem Kürbis, Cashew Kerne und Granatapfel Vinaigrette (Vegetarisch)

25.50

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 -2 Nitritpökelsalz