

## Vorspeisen

---

Suppe des Tages

6.90

Caesar - Salat mit Parmesan, Speck und Knoblauch-Croutons

8.90

Nüsslisalat mit Eisweinessig und Traubenkernöl, hausgeräucherter Wildschweinschinken, Granatapfel, Ziegenkäse und Sellerie Chips

10.50

Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit Schalotten Vinaigrette, Rote Bete Mousse, Pumpernickel Crunch und frischem Meerrettich

14.50

Oktopussalat und knuspriger Schweinebauch mit Fenchel, Orange und Karottenöl

14.50

Thunfisch Tataki auf Wakame Algen, Mango – Chili Salsa und Schaum von grünem Apfel und Wasabi

18.50

Orangenravioli mit gebratenen Riesencrevetten, Safran Orangen Beurre Blanc und Kaffee Krokant

17.50

## Hauptgänge

---

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

33.-

Rinderfilet und geschmorte Kalbsbacke auf Bramata-Polenta und Wintergemüse

37.50

Lammrücken mit Schwarzwurzelquiche, Haselnuss, gerösteter Kürbis, Rosmarinöl mit getrockneten Tomaten & Ziegenkäseschaum

29.50

Entrecôte mit Gerstenmalz und Senfsaat, Pastinackepüree, Wirsing und Shitake Pilzen an Singel Malt Jus

27.50

Entenbrust und gebratene Gänseleber mit Parmaschinken auf Rosenkohlstampf an Glühwein Beurre Blanc

36.-

Rindsfiletwürfel an Cognacsauce mit rosa Pfeffer und Kräuter Cous Cous

27.50

gebratener Saibling mit Pommerysenf auf Rote Bete, Quinoa, Blattspinat, Schnittlauchöl und Noilly Prat Sauce

27.50

lebendfrische Forelle in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Kräutern, Kartoffeln und Artischocken

25.50

Schwarzwurzelquiche mit Haselnuss, gerösteter Kürbis, Shitake Pilze, Wirsing und Ziegenkäseschaum

20.50

---

Ihr Küchenchef Gerd Saremba

Alle Hauptgerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich! Alle Beträge verstehen sich in Euro, inklusive 19% MwSt und Bedienung

bei Lebensmittelunverträglichkeit verlangen sie unsere Allergienkarte 1 geschwärzt – 2 Nitritpökelsalz