

## VORSPEISEN

<b>Handkäs – Tatar und im Speckmantel gebraten, Musik</b> Apfel-Balsamicoreduktion, Blattsalat	10
<b>Variation von Grüner Soße</b> Mousse, Brûlée, Sorbet	14
<b>Carpaccio von bunten Tomaten, gebratener Octopus</b> Tomatengel, Basilikum, Oliven-Focaccia	16
<b>Tatar vom pochiertem Kalbstafelspitz</b> Kräuter-Mayonnaise, Cremiges Eigelb, Kartoffelstroh	16
<b>Gerolltes Carpaccio vom Angusrind</b> Rucola, Stangensellerie, Parmesan	18
<b>Tatar vom Lachs</b> Zitrus Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti	18
<b>Vorspeisen Variation Alte Bergmühle</b> von allem ein bisschen für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

## SUPPEN

<b>Creme vom Frühlingslauch und Apfel</b> Meerrettichnocken	12,5
<b>Gebackene Blutwurst</b> Rahmsauerkraut, Senfschaum	10

## HAUPTGÄNGE

<b>Steak vom Götzenhainer Landschwein und knuspriger Bauch</b> Radieschen, Weißes Bohnenpüree, Petersilienschaum	26
<b>Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten</b> Bratkartoffeln, grüne Soße	24
<b>Lammrücken rosa gebraten</b> Parmaschinken, Salbei, Safranrisotto, grüner Spargel	28
<b>Wildschweinrücken</b> Rote Bete, Kresse-Rahmnudeln, Rotweinreduktion	28
<b>Filet Steak vom Angusrind</b> Süßkartoffel-Sesam-Flan, junges Gemüse, Granatapfeljus	34
<b>Kalbsfilet</b> Zucchini-Orangenragout, Kartoffel-Gremolatapüree	28
<b>Rote Bete im Blätterteig gebacken</b> Fingermöhren, Frühlingslauch, Pistaziensud	22,5

## FISCH

<b>Wolfsbarschfilet</b> Auberginen-Tomaten-Kartoffelgemüse, Feigen, Pinienkerne	28
<b>Kabeljaufilet gedünstet</b> Karotten-Orangengemüse, Kapern, rote Paprikacreme	24

## DESSERT

### Flüssiges Schokoladensoufflé

Himbeere, Tonkabohneneis

15

### Crème Brûlée

marinierte Erdbeeren, Pfefferrahmeis

13,5

### Tiramisu vom Rhabarber und Kokos

Rhabarberragout, geeister Joghurt

12,5

### Waldmeistertörtchen

Frischkäsecreme, Blaubeere, Haselnusskrokant, Ingwer-Buttermilcheis

15

### Dessert Variation Alte Bergmühle

von allem ein Bisschen

19