

Vorspeisen

Falsche Tomate

Büffelmozzarella, Tomaten-Gelee, Tomatenmousse
Alter Balsamico, Basilikum Gremolata 18,50 €

Sous Vide gegartes Lammfilet

mit Vanille aromatisierte bunte Karotten, Pistaziencreme 18,50 €

Grüne Soße Mousse

gebeiztes Eigelb, marinierte Kalbszunge 14,50 €

Gerolltes Carpaccio vom Angusrind

Rucola, Stangensellerie, Parmesan Espuma 19,50 €

Tatar vom Lachs

Zitrus Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti 18,50 €

Vorspeisen Variation Alte Bergmühle

"von allem ein bisschen" 20,50 €

Suppen

Steckrüben-Apfel-Schaumsuppe

Rote Bete-Gorgonzola-Praline 14,50 €

Essenz von der Garnele

Venusmuschel, Gamba, Pulpo,
Sauce Rouille, geröstetes Focaccia 12,50 €

Fisch

Kabeljau-Wirsing-Crepinette

Gruyer-Chip, Senf-Kapern-Sauce, Chorizzo-Macaire,
geschmorter schwarzer Rettich 28,00 €

Rotbarsch

Morchelrahm, schwarze Erbsen-Estragon Ravioli,
geröstete Karotten 32,00 €

Hauptgänge

Rinderfilet

Madeira Silberzwiebeln, 7-Kräuter Kartoffelstampf,
Konfierte Saitlinge..... 28,00 €

Geschmorte Kalbsbäckchen

Zitronen Polentataler, gebackene Kirschtomate,
Sautierter Pak Choi 30,00 €

Hirschrücken im Mohnmantel

Glacierte Petersilienwurzel, Speck-Semmelknödel,
Sauerkirsch-Sauce 36,00 €

Kaninchenrücken Basilikumkruste

Spinatgemüse, Safranrisotto..... 32,00 €

Karreesteak vom Götzenhainer Hausschwein

in Äpfel geschmorter Fenchel, Kartoffel-Apfel-Gratin 28,50 €

Veganes Linsencurry

Knollen, Pilze, getrocknete Früchte, gerösteter Blumenkohlreis 21,50 €

Dessert

Flüssiges Schokoladensoufflé

Mango-Maracuja-Confit, Bananen-Zitronengras-Eis..... 15,50 €

Crème Brûlée

Melone-Basilikum, Pistazieneis 14,50 €

Offenes Tiramisu

Amarettoschaum, Biskuit, Kaffeeis, Kirschragout..... 15,50 €

Limonentarte

Haselnussjoghurt, Baiser, Grüner Tee-Himbeer-Sorbet 14,50 €

Dessert Variation Alte Bergmühle

"von allem ein bisschen"..... 20,00 €