

VORSPEISEN

Hessisches Dreierlei Handkäse Tatar, Grüne Soße Brûlée, Meerrettichmousse-Räucherforelle- rote bete	13
Carne Cruda Karotten-Ingwer Chutney, Parmesansorbet	16
Gebeizte Forelle Apfel-Meerrettichmayonnaise, Kartoffelcarpaccio	15
Rote Bete- Apfel Carpaccio karamellierter Ziegenfrischkäse, Walnuß- Pesto	12
Gerolltes Carpaccio vom Angusrind Rucola, Stangensellerie, Parmesan	19
Tatar vom Lachs Zitrus Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti	19
Vorspeisen Variation Alte Bergmühle von allem ein bisschen für 2 Personen auf der Etagere serviert	19 32

SUPPEN / PASTA

Pürierte Kürbissuppe Kernöl, geröstete Kerne	12
Spaghettini- Basilikumrahm Garnele, Mozzarella	16

HAUPTGÄNGE

Entenbrust rosa gebraten Gnocchi, Spitzkohl-Apfelgemüse	28
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten Bratkartoffeln, frittierte Petersilie, Preiselbeeren	26
Maispouardenbrust mit Aprikosen gefüllt Wilder Broccoli, Süßkartoffeln	26
Hirschrücken Blumenkohl-Sesam Püree, Birnen-Speckchutney, Stangensellerie	34
Filet Steak vom Angusrind Fächerkartoffel, im Ofen gegarter Kohl, flambierte Pfeffersoße	36
Kalbsfilet und Frikasse Bandnudeln, buntes Gemüse, Petersilienöl	28
Würzige Gemüse-Quiche Sojabohnen-Süßkartoffelragout, Miso	23

FISCH

Zanderfilet Apfel-Rahmlinsen, Zuckerschoten, Meerrettichschaum	26
Lachsfilet auf der Haut gebraten Mohnrizotto, Gingurken, Safranbutter	26

DESSERT

Flüssiges Schokoladensoufflé Früchteragout, Tonkabohneneis	14
Crème Brûlée Pflaumenragout, Zimtsorbet	12
Frischkäse-Sauerrahmmousse weißes Schokoladeneis, Zwetschgenragout	12
Weißes Zimt-Parfait Topfenknödel, Vanilleschaum	13
Dessert Variation Alte Bergmühle von allem ein Bisschen	19