

# Vorspeisen

Tatar von Nordmeerlachs,  
Zitrus-Cremefraiche, Kartoffelrösti, rote Musik  
18.50

Gerolltes Rindercarpaccio,  
Rucolasalat, englisch Sellerie, Parmesanchip  
18.50

Gratinierter Ziegenkäse und Granatapfel  
Gebratene Melone, alter Balsamico  
14.50

Wildschweirrücken in Kakao gegart  
Romanesco, Petersilienpüree,  
Safranäpfel  
18.50

Tafelspitz und Wurzelgemüse  
in Meerrettichgelee, Balsamico Linsen,  
Chicoree, Kartoffelchip  
15.50

In Senfkörner mariniertes Broccoli  
und Romanesco, Bulgur,  
Kräutervinaigrette, fritierter Sellerie  
14.50

Vorspeisen Variation  
"Von allem ein bisschen"  
19.50

# Suppen

Pürierte Möhrensuppe

Chili. Creme fraiche, Pinienröcker 12.50

Creme von Sauerkraut

Kartoffel. Speckpraline, Kümmel. Karamel

12.50

# Fische

Filet vom Lachs

auf der Haut gebraten. Kichererbsen. Curry-  
ragout. Gurken 26.50

Skrei

gebraten, Orangen. Thymianrisotto,  
Chorizo, Frühlingslauch

28.50

Dorade

im Ganzen gebraten,  
gerösteter Knoblauch, Spinat,  
Ratatouille Ravioli

26.50

# Hauptspeisen

Steak vom Rindensilet,  
Kartoffel-Speckmuffin, Rotweinschalotten,  
Zuckerschöten 33.50

Marree vom Halbrücken  
Peperonata, schwarze Oliven, Drillinge,  
Salbeicreme 28.50

Rehrücken in der Pistazienkruste,  
Karotten, Orangengemüse, Haselnuß-Spätzle 33.50

Barbarie Enten Brust "Sous vide gegart"  
Birnen, Sellerie, Walnußgemüse,  
gepopter Amaranth, Kartoffel-Ziegenfrischkäse-  
Püree 26.50

Das beste vom Landschwein,  
Rücken, Schnitzel, Filet kurz gebraten,  
Haxe, Ragout, Mett, Ravioli, Speckkraut 26.50

Grünkern, Kartoffelbratling  
Avocado, Tomatensalsa, Sesamgurken, Curry-  
creme 22.50

Tomahawk Steak  
am Tisch tranchiert für 2 Pers. 800-1000g Roh-  
gewicht  
gebackener Blumenkohl,  
Kritierte Zwiebelringe, Süßkartoffel-  
Pommes, Avocado dip, Trüffelmayonnaise 65.00

# Dessert

Parfait von Cornflakesmilch,  
Schokoladenflakes, Cranberrieragout,  
geeister Joghurt 14.50

Flüssiges Schokoladensouffle,  
Saftige Orangen, Schokoladen- Eulieis, Kokosmatte  
14.50

Crème Brulée  
Apfelragout, Streusel, Apfel-Schmandeis  
14.50

Chiapudding  
eingemachte Sauerkiischen,  
Bananenküchlein, Vanillesorbet 14.50

Mousse von hellen Nougat  
und Pistazie, Baiser, Himbeercoulis,  
Honighresse, Sauerrahmeis 14.50

Dessert Variation  
"Von allem ein Bißchen" 18.50

Auswahl von verschiedenen  
Molkereien vom Brett  
Früchteauf, Butter, Nussbrot 18.50