

Aperitif des Monats

Pear Royal 16,50 €

Champagner mit Williams Birnen Likör und Thymian

Menü

Jakobsmuschel mit Dreierlei vom Muscatkürbis und Apfel

Schaumsuppe von gelben Linsen mit gebackenem Kalbsbries

Brust vom Schwarzfederhuhn mit Kartoffel-Steinpilzstrudel und Urkarotte

Fromage de Herve mit Zwetschgen und Haselnusscantuccini

Brombeer - Schokoladentörtchen mit Baiser und Pistazieneis

als 4-Gang Menü ohne Fromage de Herve: 69.-€

als 5-Gang Menü: 75.-€

Vegetarisches Menü

Salat von Birne und Schwarzbrot mit Haselnussdressing
und Gorgonzola - Knuspercanelloni

Schaumsuppe von gelben Linsen und Curry mit Falafel

Kartoffel-Parmesantörtchen mit Steinpilzen, Sellerie und Urkarotte

Fromage de Herve mit Zwetschgen und Haselnusscantuccini

Reis Trautmannsdorf mit Beerengrütze und Vanille-Eis

Als 4-Gang ohne Fromage de Herve: 59.-€

Als 5-Gang: 64.-€

Weinreise 4-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 42.-€

Weinreise 5-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 52.-€

Alkoholfreie Begleitung 5-Gang: 35.-€

Liebe Gäste,

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Vorspeisen

Jakobsmuschel mit Dreierlei vom Muscatkürbis und Apfel	21.-€
Zweierlei von der Barbarie-Ente mit Juslinsen, Birne, Bohnen und Speck	19.-€

Zwischengerichte

Gebratene Entenstopfleber mit Zwetschgen und Pistaziencronut	22.-€
Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen	22.-€
Als Hauptgang	36.-€

Suppe

Schaumsuppe von gelben Linsen und Curry mit gebackenem Kalbsbries	14.-€
Essenz vom Steinbutt mit Safran, Tomate und Jakobsmuschelravioli	15.-€

Hauptgänge

Kalbskotelett mit Süssholzwurzeljus, fermentiertem Gemüse und Kartoffelfondant	34.-€
Brust vom Schwarzfederhuhn mit Kartoffel-Steinpilzstrudel und Urkarotten	32.-€
Rochenflügel mit Venusmuschel, Blumenkohl, Curry und gebackenem Brokkoli	34.-€
Lachs mit Jakobsmuschel im Brikteig mit Safranrisotto, Passepierre und Hummerschaum	32.-€

Klassiker

Rindscarpaccio mit Steinpilzespuma, Wachtelei und Brotchip	19.- €
Tatar vom Rind mit Wachtelspiegelei und Sesamgebäck	16.-€
als Hauptgang	24.-€
Rinderkraftbrühe mit Flädle	7,50 €
Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	9.- €
Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Blattsalat	26.-€
Gefüllte Wachtel mit Steinpilzrisotto und kleinem Gemüse	32.-€