



Vorspeise:

Quinoasalat - Kaninchenrückenfilet - Kürbis - Avocado - Speckchip
13,50 €

“Tonato Vitello” - feiner Thunfisch - Kalbfleischsauce - Tomaten Kapern Tapenade
16,50 €

**Pikante Kürbisschaumsuppe - Kokos - Ingwer - Zitronengras -
Apfel Kürbis Ragout - marinierte Garnele**
9,50 €

Hauptgerichte:

Nüsschen von der Hirschkalbskeule
gebratene Pfifferlinge - Portweinbirne - saisonales Gemüse - Macaire Kartoffeln
24,50 €

Perlhuhnbrust
Vanille Sellerie - Minimöhre - Rosenkohlblätter - Bunte Linsen
23,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Kartoffelpüree - Feldsalat
23,50 €

Zitronen Thymian Ravioli
Garnele - Muschel - Spinat - Ofentomate
Vsp.: 16,50 € / Hg: 24,50 €

Allergenhinweis:

*Sämtliche der unten genannten Allergene können in sämtlichen unserer Speisen / Getränke enthalten sein.
Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!*

*1. Gluten, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte (Nüsse) 9. Sellerie, 10. Senf,
11. Sesam, 12. Schwefeldioxid/Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere*



Unsere Menüempfehlung:

Vorne weg:

Unser Gaumenschmeichler - *unsere Einstimmung auf Ihr Menü*

I: Zum Start:

Rindstatar - *von Hand geschnitten - Eigelb*

Blumenkohl Panna Cotta - Creme Fraiche - Saiblings Kaviar - Shisokresse
a la carte Vorspeise: 16,50 €

II: Zwischendurch gereicht:

24. Std. Sous vide gegarert Schweinebauch - *Rotwurkruste - Sellerie - Rosenkohl - bunte Linsen*
a la carte Zwischengericht: 12,50 €

III: Mitten drin:

Wildfang Kabeljau - *Senfspinat - Tomaten Krabbenragout - Kartoffelwürfel*
a la carte Zwischengericht: 16,50 €

IV: Der Höhepunkt:

Kalbsbacke - *Ragout von Rauchaal und Dörrapfel, cremige Erbse - Schwenkkartoffel*
als a la carte Hauptgericht: 25,00 €

V: Zu guter Letzt:

Zwetschge - *Creme - Geschmort - Vanille Butter Crumble - Eis - Schokolade - Pistazie*
oder

Brie de Meaux aus der Region Ile, Frankreich
Kuhrohmlchkäse, Handgeschöpft, Cracker, Trüffelhonig

Menüpreis:

5 Gänge: 65,00 €, **4 Gänge ohne Tatar:** 55,00 €,
3 Gänge ohne Tatar und Kabeljau: 49,00 €

Annahmeschluss für 5 Gänge: Mi.- So, abends: 20.30 Uhr, Sonntagmittag: 13.00 Uhr