



Vorspeisen unser Menu du Chef:
Genuss in 2 Gängen nach beliebiger Auswahl
€ 35

Vorspeisen

Rücken vom Iberico Schwein
mit cremigem Sellerie und Schnittlauch-Öl
€ 15,90

Kalbstafelspitz sous-vide gegart
mit Kürbis-Vinaigrette und Meerrettichschaum
€ 15,90

Wachtelbrust mit Feldsalat, Speck,
Trauben und Sesam Dressing
€ 15,90

Tatar vom Weiderind an getrüffeltem Sauerrahm
mit Onsen-Ei und Röstbrot-Chip
€ 17,90

Suppen

Waldpilzsuppe mit Pfefferchip
€ 12,90

Tomatenessenz und Basilikumnocken
€ 12,90

Kürbiscremesüppchen mit Mandelschaum
und sauer eingelegtem Hokkaido
€ 12,90



Hauptgänge

Duett von der Rinderbacke und Filet Mignon an Portwein-Jus
mit luftiger Kartoffel und frischem Wirsing
€ 29,50

Maishähnchenbrust auf Ratatouille
und Kartoffelröschen
€ 28,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
dazu Kartoffel-Speck-Salat
€ 28,50

Hausgemachte Pasta
mit schwarzem Trüffel
€ 22,80

Geschmorte Lamm Haxe
auf cremiger Käsepolenta und Rispen Tomaten
€ 28,50

Entrecôte mit Meaux Senf Kruste,
Kartoffelgratin und Bohnenragout
€ 29,50

Weißer Heilbutt
auf cremigen Mascarponekürbis
€ 28,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Rote Beete Bulgur und geschmorten Gurken
€ 28,50



Nachspeisen

Schokoladen-Spekulatius-Törtchen
mit Nougateis
€ 10,50

Hausgemachtes Eis und Sorbet
Unser Servicepersonal informiert Sie gern über die Auswahl des Tages
je € 5,00

Creme Brûlée
mit Mango Ragout und Kürbis Tarte
€ 10,50

Hausgemachte Waldbeeren Grütze
mit Sesam Eis
€ 10,50

„Afogato al Caffè“
Vanilleeis mit Espresso
€ 7,50