



Kulinarische Reise

Drei Gänge

64,0

Fünf Gänge

89,0

Inklusive Weinbegleitung

+32,0 (3 Gläser)

Die Menüs können auch als vegetarische/vegane Option gewählt werden
und werden vom Koch sorgfältig zusammengestellt.

Lass dich überraschen!

Snacks

passend zu einem Wein mit 7grad (erhältlich ab 21 Uhr)

Brotkorb

Brot | aufgeschlagene Butter

5,0

Croque Monsieur

gebratenes Käse-Schinken-Sandwich

9,5

Zweierlei Süsschen

Kürbis und Waldpilze

10,5 (vegan)

Zander-Fischstäbchen

Kürbis | Mayonnaise | gepickeltes Gemüse

9,5

Ziegenkäse

Birne | Nuss

16,5



Vorspeise

Gebratene Romana Salatherzen

Birnen-Dressing | Chutney | Wildreis

14,0 (vegan)

+ Ziegenkäse 17,0

Bunter Bohnensalat

Tempeh | Birne | rote Zwiebeln

18,5 (vegan)

Chicorée Sous Vide gegart

Geschmorter Treviso | Orange | Salzkaramell

18,5 (vegetarisch, auch vegan möglich)

Pulpo

Bohnensalat | Birne | rote Zwiebel | Verveine Schaum

21,5

Rindertatar vom Filet

Kapern | Trüffel | Pilze | Kürbissalat

25,5

Suppe

Kürbissuppe

Chili | Kokosnussmilch | Curry Espuma

9,5 (vegan)

Waldpilzsuppe

Champignons | Schnittlauch

9,5 (vegan)



Hauptgang

Geflämmter Kürbis

Kokosnuss | Champignons | Curry | Focaccia

29,5 (vegan)

Trüffel Pasta

Trüffel | Waldpilze | Kräuteröl

32,0 (vegan)

+ Rinderfiletspitzen 10,0

Gebratener Zander

Geflämmter Kürbis | Champignons | Focaccia

32,5

Mais-Hähnchenbrust

Waldpilze | Mais | gebratene Polenta | Sauerrahm

33,5

Lammrücken unter einer Kürbiskruste

Geflämmter Kürbis | Focaccia | Jus

42,0

Rosa gegartes Rinderfilet

Bohnen | Birne | Speck | Kartoffel

43,5



Dessert

Schokoladenkuchen

Birne | Punsch

15,5 (vegan)

Zwetschgenvariation

Vanilleeis | Pistazie | Meringue

16,5

Zitronensorbet | Wodka oder Sekt

– auch alkoholfrei möglich –

8,5 (vegan)

Eis | Pistazienlikör

8,5

Ziegenkäse

Birne | Nuss

16,5