



Vorspeise

Gebratene Romana Salatherzen
Bratapfel Dressing | Apfel Chutney | Wildreis

12,5 (vegan)
+ Ziegenkäse 15,9

Rote Bete Variation
Couscous | Himbeeressig | Mandel

15,5 (vegan)

Waldorfsalat
Sellerie | Walnüsse | Mayonnaise | Sorbet

16,9 (auch vegan möglich)

Gebeizter Lachs
Bete | Orangen Buttercreme | Himbeeressig

19,5

Hausgemachte Blutwurst
Rotkohlsalat | Apfel-Quitten Gel | Jus

17,5

Suppe

Maronen-Birnensuppe
Apfel Chutney | Walnuss Espuma

9,0 (vegan)

Getrüffelte Topinambursuppe
Trüffel | Sonnenblumenkerne

9,9 (vegan)



Hauptgang

Geschmorter Rotkohl

Quitte | Apfel Chutney | karamellierte Kartoffeln | Maronen

25,5 (vegan)

Rote Bete Fregola Sarda

Chutney | Himbeeressig | Meerrettich

25,5 (vegan)

Gebratener Kabeljau

Bete | Fregola Sarda | Panko | Meerrettich

27,5

Geschmorte Bäckchen

Trüffel | Kräutersaitlinge | Pastinaken | Sonnenblumenkerne

39,0

Rosa gegarte Entenbrust

Rotkohl | Apfel Chutney | karamellierte Kartoffeln | Maronen

28,5

Hirschrücken

Rosenkohl | Walnusskruste | Semmelknödel | Burgunder Jus

34,0

Dessert

Bratapfel

Mousse | Vanillecreme | Zimteis

14,5

Schokoladenkuchen

Birne | Ganache | Sorbet

14,5 (vegan)

Zitronensorbet | Sekt oder Wodka

8,5 (vegan)

Eis | Pistazienlikör

8,5

Ziegenkäse

Apfel Chutney | Quitten Gel | Nuss

12,5



Kulinarische Reise

Drei Gänge

59,0

Fünf Gänge

79,0

Inklusive Weinbegleitung

+29,0 (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 Süppchen

Topinambur und Maronen-Birne

9,5

Gebratene Pastinakenwedges

Trüffel | Walnuss-Mayonnaise

11,5

Ziegenkäse

Apfel Chutney | Quitten Gel | Nuss

12,5