



Vorspeise

Gebratene Romana Salatherzen

Birnen-Dressing | Chutney | Wildreis

13,0 (vegan)

+ Ziegenkäse 16,0

Geschmorte Karotte (lauwarm)

Chutney | Chili | Sesam

17,5 (vegan)

Geräucherte Waldpilze

Cassisfeige | Miso | Zwiebelmarmelade

17,5 (auch vegan möglich)

Geräucherte Entenbrust

Waldpilze | Cassisfeige | Zwiebelmarmelade

19,5

Pulpo

Fenchelsalat | Zitronenbutter | Pomelo

19,5

Suppe

Getrübte Topinambursuppe

Trüffel | Sonnenblumenkerne

9,5 (vegan)

Hummer-Cremesuppe

Fenchel Chutney | Estragon

12,5



Hauptgang

Geschmorter Fenchel

Kartoffelstampf | Zitrusfrüchte | Safran
27,5 (vegan)

Sauerkraut-Strudel

Kartoffel | Traube | Senfschaum
27,5 (vegan)

Gebratener Zander

Kartoffelstampf | Fenchel | Safran
31,5

Rücken vom Duroc Schwein

Sauerkraut-Strudel | Traube | Senf
32,5

Rosa gegartes Flanksteak

Blumenkohl | Curry | Eigelb | Buchtel
33,5

Hirschrücken unter der Walnusskruste

Rosenkohl | Semmelknödel | Speck
35,0

Dessert

Honig Karamell

Joghurt | Kumquats | Rahmeis
15,5

Cheesecake

Punsch-Birne | Schokolade | Sorbet
14,5 (vegan)

Zitronensorbet | Wodka oder Sekt

8,5 (vegan) – auch alkoholfrei möglich–

Eis | Pistazienlikör

8,5

Ziegenkäse

Birne | Nuss
14,5



Kulinarische Reise

Drei Gänge

59,0

Fünf Gänge

84,0

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

10,5

Zweierlei Süppchen

Topinambur und Hummer

10,5

Panierter Zander

Mayonnaise | Karottensalat

12,5

Ziegenkäse

Birne | Nuss

14,5