



Vorspeise

Gebratene Romana Salatherzen
Bratapfel-Dressing | Chutney | Wildreis

13,0 (vegan)

+ Ziegenkäse 16,0

Rote Bete Variation

Couscous | Himbeeressig | Zitrusfrucht | Mandel

17,5 (vegan)

Waldorfsalat

Sellerie | Walnuss | Mayonnaise | Sorbet

17,5 (auch vegan möglich)

Gebeizter Lachs

Bete | Zitronen Buttercreme | Himbeeressig

19,5

Rindertatar

Kapern | Trüffel | Pilze

24,5

Hausgemachte Blutwurst

Rotkohlsalat | Quitten Gel | Jus 18,5

Suppe

Getrüffelte Topinambursuppe

Trüffel | Sonnenblumenkerne

9,5 (vegan)

Hummer-Cremesuppe

Fenchel Chutney | Estragon

12,5



Hauptgang

Geschmorter Rotkohl

Quitte | karamellisierte Kartoffeln | Maronen

27,5 (vegan)

Rote Bete Fregola Sarda

Bete-Chutney | Himbeeressig | Meerrettich

27,5 (vegan)

Gebratener Kabeljau

Bete | Fregola Sada | Panko | Meerrettich

31,5

Rinderfilet Trüffel |

Kräutersaitlinge | Pastinaken | Sonnenblumenkerne 42,0

Rosa gegarte Barbarie Entenbrust

Rotkohl | Apfel Chutney | karamellisierte Kartoffeln | Maronen

32,5

Hirschrücken unter der Walnusskruste

Rosenkohl | Semmelknödel | Speck

35,0

Dessert

Bratapfelmousse

Vanillecreme | Zimteis

15,5

Cheesecake

Mandarine | Schokolade | Sorbet

14,5 (vegan)

Zitronensorbet | Wodka oder Sekt

8,5 (vegan) – auch alkoholfrei möglich –

Eis | Pistazienlikör

8,5

Ziegenkäse

Quitte | 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 Süsschen

Topinambur und Hummer

10,5

Gebratene Semmelknödel

Trüffel | Mayonnaise | gepickeltes Gemüse

12,5

Ziegenkäse

Quitte | Nuss

14,5

