



Vorspeise

Gebratene Romana Salatherzen

Birnen-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 | Orangen Buttercreme | Himbeeressig

19,5

Rindertatar vom Filet

Kapern | Trüffel | Pilze | Kürbis

24,5

Suppe

Kürbissuppe

Chili | Kokosnussmilch | Curry Espuma

8,0 (vegan)

Steinpilzsuppe

Champignons | Schnittlauch

9,5 (vegan)



Hauptgang

Geflämmter Kürbis

Kokosnuss | Champignons | Curry | Reis

27,5 (vegan)

Trüffel Pasta

Trüffel | Waldpilze | Basilikum

29,0 (vegan)

+ Rinderfiletspitzen 10,0

Gebratener Zander

Geflämmter Kürbis | Champignons | Reis | Verveineschaum

29,5

Mais-Hähnchenbrust

Waldpilze | Mais | gebratene Polenta | Sauerrahm

31,5

Zweierlei vom Lamm

Tomate | Balsamico Gel | Kartoffelpüree

38,0

Rosa gegartes Rinderfilet

Bohnen | Birne | Speck | Kartoffel

39,5

Dessert

Schokoladenkuchen

Birne | Punsch | Sorbet

14,5 (vegan)

Blätterteig Tarte

Orange | Vanilleeis | Pistazie

15,5

Zitronensorbet | Wodka oder Sekt

8,5 (vegan) – auch alkoholfrei möglich–

Eis | Pistazienlikör oder Vanille-Eis | Kürbiskerne

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

9,5

Zweierlei Süppchen

Kürbis und Waldpilze

9,5

Gebratene Reispraline

Kürbis | Mayonnaise | gepickeltes Gemüse

10,5

Ziegenkäse

Birne | Nuss

14,5