

UNSER MENÜ

TERRINE VON TAUBE & WACHTEL,
APFEL-BALSAMESSIG, BUCHENPILZE, BLATTSALATE

* * *

KÜRBISSUPPE, PULPO

* * *

SCHOTTISCHES LACHSFILET, MOLE, PETERSILIENWURZEL

* * *

RINDERRÜCKEN, TRÜFFELJUS,
MANGOLD, OCHSENSCHWANZRAVIOLI

* * *

MOUSSE UND SORBET VON BROMBEEREN,
ZITRONENVERBENE-OLIVENÖL-KUCHEN
ODER
KÄSEAUSWAHL

€ 69,-

OHNE LACHS € 59,-

OHNE SUPPE UND OHNE LACHS € 54,-

VEGETARISCHES ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3 GÄNGE € 41,-

4 GÄNGE € 46,-

5 GÄNGE € 56,-

UNSERE ROTWEINEMPFEHLUNG:

2015 AMANCAYA

MALBEC & CABERNET SAUVIGNON

NICOLAS CATENA & DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD
MÉDOC, ARGENTINIEN

0,75 L € 39,-- 0,2 L € 10,50

GERNE INFORMIEREN WIR SIE ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN,
MÜNDLICH ODER MIT UNSERER SEPARATEN ALLERGIEKARTE.

VORSPEISEN

GEMISCHTER SALATTELLER € 10,-

TATAR VOM WOLFSBARSCH, ROTE BETE, MEERRETTICH € 17,-

ROASTBEEF VOM HIRSCHRÜCKEN, GURKENCHUTNEY,
GEMÜSESALAT € 17,-

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE, KRÄUTERFLÄDLE € 10,-

HUMMERRAHMSUPPE € 10,-

ZWISCHENGANG

KALBSZUNGENRAGOUT, MADEIRA, KÜRBIS € 17,-

HAUPTGERICHTE

SCHOTTISCHES LACHSFILET, MOLE,
PETERSILIENWURZEL € 28,-

STEINBUTT, SENFÖL, RETTICH,
SCHWARZE NUDELN € 32,-

RINDERRÜCKEN, TRÜFFELJUS,
MANGOLD, OCHSENSCHWANZRAVIOLI € 31,-

LAMMSCHULTER, GARTENKRÄUTER,
ALLERLEI GEMÜSE, ZWIEBELKUCHEN € 29,-

KALBSKOTELETT, RENDANG, WILDER BLUMENKOHL,
SCHMORKARTOFFELN € 32,-

NACHSPEISEN

AUSWAHL DEUTSCHER HANDGEMACHTER KÄSE € 13,-

ZWETSCHGE, FLÜSSIGER MILCHREIS,
CARAMELIA-SCHOKOLADEN-EIS € 12,-

VANILLE-BIRNEN-KOMPOTT,
HOLUNDER-SAUERRAHMEIS, HOLUNDERSAND € 12,-