

# 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  
KÄSEAUFWAHL

€ 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

MENDOZA, 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,--

HUMMERRAHRMSUPPE € 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,  
CAMELIA-SCHOKOLADEN-EIS € 12,--

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