

VORSPEISEN

Feldsalat

Kartoffel-Dressing | Wachteleier | Speckkrusteln | Cherry-Tomaten | Croûtons

14,50 €

Geräucherte Entenbrust

Trauben-Chutney | Schwarze Nüsse | Mangold | Rotkohlsalat | Rotkohlsorbet

17,50 €

Foie Gras de Canard Tradition

Brioche | Portwein-Reduktion | Feigenkompott | eingelegte rote Zwiebel

17,50 €

Carpaccio von roter und gelber Bete

Gratinierter Ziegenkäse | Rauke | Orange | geröstete Walnüssen

16,50 €

Frische Austern

Auf Eis serviert | Zitrone | Schalotten-Vinaigrette

Auf Wunsch veredeln wir Ihre Austern mit einem Spritzer fein abgestimmten Gin

Stück 3,00 €

2cl 3,00 €

Unsere Austern werden ausschließlich in kleinen Mengen frisch bezogen, um beste Qualität zu gewährleisten. Bitte haben Sie Verständnis, wenn sie gelegentlich nicht verfügbar sind.

SUPPEN

Cremesuppe vom Rotkohl

Vollkorn-Croûtons | Apfel-Tatin-Würfel | Crème fraîche | Affila-Kresse

10,50 €

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

Kokosmilch | geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Kerbel

10,50 €

Essenz von der Wachtel

Wildgeflügel-Blätterteig-Bonbon | Gemüserauten

11,50 €

- Auf Wunsch bieten wir Ihnen **glutenfreies Brot und Nudeln** an.

Gerne geht das Küchenteam auf Ihre **individuellen Speisen- oder Getränkewünsche** ein.
Bei **Allergien** und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.

FLEISCHGERICHTE

Gebratenes Kalbsschnitzel

Preiselbeeren | Zitrone | Gurkensalat

29,50 €

Gebratenes Hirschrückensteak unter der Haselnusskruste

Preiselbeer-Jus | Speck-Rosenkohl | Pastinaken-Creme

34,50 €

Geschmorte Ochsenbacke

Jus | Schwarzwurzel | bunte Fingermöhren

31,50 €

FISCHGERICHTE

Gebratener Red Snapper

Safran-Buttersauce | Maronen-Pastinaken-Crème | Champagner-Sauerkraut

31,50 €

Gebratener Loup de mer

Beurre Blanc | Tomaten-Zucchini-Gemüse | Mini-Möhren

32,50 €

BEILAGEN

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir bewusst Fleisch/Fisch, Sauce und Gemüse im Mittelpunkt – puristisch, saisonal und klar komponiert. Ihre Wunschbeilagen wählen Sie ganz nach Geschmack à-la-carte.

Alle Beilagen eignen sich hervorragend zum Teilen am Tisch – gerne servieren wir sie zum gemeinsamen Genießen.

Portion Pommes frites	6,50 €
Portion Trüffel-Parmesan-Pommes frites	7,50 €
Bratkartoffeln	7,50 €
Waldpilz-Risotto	6,50 €
Rosmarinkartoffeln	6,50 €
Scheiben von gebratenem Serviettenknödel	6,50 €
Winterliches Rübengemüse	7,50 €
Gegrillter grüner Spargel	8,50 €

- Auf Wunsch bieten wir Ihnen **glutenfreies Brot und Nudeln** an.

Gerne geht das Küchenteam auf Ihre **individuellen Speisen- oder Getränkewünsche** ein.
Bei **Allergien** und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.

VEGETARISCHE GERICHTE

Auf Wunsch bereiten wir unsere vegetarischen Gerichte auch in einer **veganen Variante** zu.
Bitte sprechen Sie uns einfach an.

Maronen-Gnocchi

Salbei-Orangen-Butter | gebratene Steinpilze | getrocknete Cherry-Tomaten
Frühlingslauch | Parmesan

28,50 €

Waldpilz-Risotto

Bergkäse | Babyspinat | getrocknete Tomaten | Kräuter-Espuma

26,50 €

DESSERT

Unsere feinen Desserts eignen sich auch wunderbar zum Teilen –
für einen süßen Abschluss in guter Gesellschaft.

Crème-Brûlée-Tartelettes

Mandelcrumble | Tonkabohnen-Eis | Beeren

11,50 €

Billas Tiramisu

Mascarpone-Crème | Löffelbiskuit | Espresso-Shot

11,50 €

Billas hausgemachtes Winter-Sorbet

Sanddorn-Orangensorbet | Rotkohl-Passionsfruchtsorbet | Mandarinensorbet
Beeren | Himbeergel | Mandelcrumble

9,50 €

Billas hausgemachtes Sorbet

aufgegossen mit Billas Novelle Sekt

8,50 €

-
- Auf Wunsch bieten wir Ihnen **glutenfreies Brot und Nudeln** an.

Gerne geht das Küchenteam auf Ihre **individuellen Speisen- oder Getränkewünsche** ein.
Bei **Allergien** und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.