



Lunchmenü

3-Gang Menü (Vorspeise-Hauptgang-Dessert)

zusätzlich Amuse bouche und Friandise

Kalte Vorspeisen oder Suppe

Geräucherte Barbarie-Entenbrust
an Rotkraut, Blutorange und Trüffelvinaigrette

oder

Gebeizter Skrei
an Duett von Pastinake mit Senf und Fenchelsalat

oder

Süßkartoffelschaum-Süppchen
mit geschmortem Lammhäxle

Hauptgerichte

Geschmortes Kalbsbäckle
an Duett von Sellerie, grünem Apfel und Kräuterseitlingen
€ 29,00 mit Vorspeise oder Dessert
€ 35,00 als 3-Gang-Menü

Zander auf der Haut gebraten
an Perlgraupen, zweierlei vom Kürbis
Granatapfel und eingelegten Buchenpilzen
€ 36,00 mit Vorspeise oder Dessert
€ 42,00 als 3-Gang-Menü

Gebratenes Seezungenfilet
mit Fingerkarotten, gebratenem Kohlrabi
und Pommes Dauphine
€ 40,00 mit Vorspeise oder Dessert
€ 46,00 als 3-Gang-Menü

Gratiniertes Rinderentrecôte
an Kartoffel-Lauch-Püree, gebratenen Schwarzwurzeln
Pinienkernen und Frühlingslauch
€ 38,00 mit Vorspeise oder Dessert
€ 44,00 als 3-Gang-Menü

Gebratene Medaillons vom Rehrücken
an Kerbelwurzelpüree
dazu wilder Brokkoli, Preiselbeerflan und Pistazie
€ 44,00 mit Vorspeise oder Dessert
€ 50,00 als 3-Gang-Menü

Dessert

Schokoladendôme
mit eingelegten Kumquats und Mandarinsorbet

oder

Mandeltörtchen
mit gepfeffertem Ananas und Passionsfruchtsorbet



Kalte Vorspeisen

Knackiger Feldsalat mit Kartoffeldressing mariniert, dazu Croutons und Speck		€ 20,00
Geräucherte Barbarie-Entenbrust an Rotkraut, Blutorange und Trüffelvinaigrette		€ 26,00
Gebeizter Skrei an Duett von Pastinake, Senf und Fenchelsalat		€ 28,00
Gänsestopfleber-Terrine mit Gewürztraminergelee und Brioche		€ 30,00
Irische Felsenaustern mit Chesterbrot, Zitrone und Schalottenvinaigrette	3 Stück	€ 11,90
	6 Stück	€ 23,50

Suppen

Süßkartoffelschaum-Süppchen mit geschmortem Lammhäxle		€ 10,50
Essenz von der Gans mit Blattspinat und Gänseraviolo		€ 10,50

Zwischengerichte

Risotto mit Cashewnüssen mit karamellisiertem Chicorée und Blutorange		€ 22,00
Jakobsmuschel auf Graupenrisotto mit Kalbskopf und schwarzem Trüffel		€ 28,00
Tagliatelle oder Risotto mit weißem Trüffel		€ 16,00
	pro Gramm	€ 7,00



Hauptgerichte

Geschmortes Kalbsbäckle an Duett von Sellerie, grünem Apfel und Kräuterseitlingen	€ 29,00
Zander auf der Haut gebraten an Perlgraupen, zweierlei vom Kürbis Granatapfel und eingelegten Buchenpilzen	€ 36,00
Gratiniertes Rinderentrecôte an Kartoffel-Lauch-Püree, gebratenen Schwarzwurzeln Pinienkernen und Frühlingslauch	€ 38,00
Gebratenes Seezungenfilet mit Fingerkarotten, gebratenem Kohlrabi und Pommes Dauphine	€ 40,00
Gebratene Medaillons vom Rehrücken an Kerbelwurzel-püree dazu wilder Brokkoli Preiselbeerflan und Pistazie	€ 44,00

Ab zwei Personen

Kalbskotelette an Petersilienwurzel, Pilzen, Datteln und roten Zwiebeln	pro Person € 46,00
--	--------------------

Dessert

Variation von hausgemachtem Sorbet mit frischen Früchten und Chutneys	€ 16,00
Schokoladendôme mit eingelegten Kumquats und Mandarinsorbet	€ 17,50
Mandeltörtchen mit gepfeffertem Ananas und Passionsfruchtsorbet	€ 17,50
Französischer Käse vom Wagen	€ 14,00