



Lunchmenü

3-Gang Menü (Vorspeise-Hauptgang-Dessert)

zusätzlich Amuse bouche und Friandise

Kalte Vorspeisen oder Suppe

Pâté en Croûte

mit Rehfilet, Maronen und mariniertem Rotkraut

oder

Pochiertes Lachsrollchen im Kräutermantel
mit Austerntatar, Salat vom eingelegten Blumenkohl

oder

Schwarzwurzelcremesuppe
mit gebratener Jakobsmuschel

Hauptgerichte

Konfiertes arktisches Saiblingsfilet
an geräuchertem Brokkolipüree mit Haselnüssen
dazu Kartoffelwedges

€ 29,00 mit Vorspeise oder Dessert

€ 35,00 als 3-Gang-Menü

Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Petersilienwurzel mit Rosenkohl, Rosinen
und Cranberries

€ 36,00 mit Vorspeise oder Dessert

€ 42,00 als 3-Gang-Menü

Kotelette vom Iberico Schwein
an gebratenem Topinambur, Bohnengemüse
und eingelegten Perlzwiebeln

€ 38,00 mit Vorspeise oder Dessert

€ 44,00 als 3-Gang-Menü

Seeteufel im Currymantel gebraten
auf Currylinsen, asiatischem Gemüsesalat
und Flowers Sprouts

€ 40,00 mit Vorspeise oder Dessert

€ 46,00 als 3-Gang-Menü

Kalbsfilet mit Trüffelkruste
auf Sellerie, karamellisiertem Apfel
und Blattspinat

€ 44,00 mit Vorspeise oder Dessert

€ 50,00 als 3-Gang-Menü

Dessert

Avocado-Törtchen

an Mandeln und Limetten, dazu Sauerrahmeis

oder

Geeistes Schokoladen-Dôme
auf Mangoragout mit Nougatschaum



Kalte Vorspeisen

Knackiger Feldsalat mit Kartoffeldressing mariniert, dazu Croutons und Speck		€ 20,00
Pâté en Croûte mit Rehfilet, Maronen und mariniertem Rotkraut		€ 24,00
Pochiertes Lachsrollchen im Kräutermantel mit Austerntatar, Salat vom eingelegten Blumenkohl		€ 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

Schwarzwurzelcremesuppe mit gebratener Jakobsmuschel		€ 10,50
Essenz vom Carabiniere mit Fenchel-Krustenterravioli		€ 10,50

Zwischengerichte

Rote Bete-Risotto mit frischem Meerrettich, gebratener Schwarzwurzel und Walnüssen		€ 22,00
Jakobsmuschel auf Graupenrisotto mit Kalbskopf und Trüffel		€ 28,00
Gebratener Entenstopfleber an karamellisiertem Rotkraut und Kerbelwurzel		€ 36,00



Hauptgerichte

Konfiertes arktisches Saiblingsfilet
an geräuchertem Brokkolipüree mit Haselnüssen
dazu Kartoffelwedges € 35,00

Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Petersilienwurzel mit Rosenkohl, Rosinen und Cranberries € 38,00

Kotelette vom Iberico Schwein
an gebratenem Topinambur, Bohnengemüse und eingelegten Perlzwiebeln € 40,00

Seeteufel im Currymantel gebraten
auf Currylinsen, asiatischem Gemüsesalat und Flowers Sprouts € 42,00

Kalbsfilet mit Trüffelkruste
auf Sellerie, karamellisiertem Apfel und Blattspinat € 46,00

Ab zwei Personen

Entrecôte Double
an Pistazie, wildem Brokkoli und Kerbelwurzel pro Person € 44,00

Dessert

Variation von hausgemachtem Sorbet
mit frischen Früchten und Chutneys € 16,00

Avocado-Törtchen
an Mandeln und Limetten, dazu Sauerrahmeis € 17,50

Geeistes Schokoladen-Dôme
auf Mangoragout mit Nougatschaum € 17,50

Französischer Käse vom Wagen € 14,00