



## Lunchmenü

### 3-Gang Menü (Vorspeise-Hauptgang-Dessert)

zusätzlich Amuse bouche und Friandise

#### Kalte Vorspeisen oder Suppe

Geräucherte Fjord-Lachsforelle  
auf Staudensellerie, Pumpernickel und Sanddorn

oder

Thailändischer Rindfleischsalat  
mit Limette, Chili und roter Zwiebel  
dazu Erdnuss-Koriander-Pesto

oder

Champignoncremesuppe  
mit Thymian parfümiert  
und sautiertem Rehfilet

#### Hauptgerichte

Gebratenes Steinköhlerfilet

auf Cassolette von Schwarzwurzel, Feige, Chicorée und Pinienkernen  
dazu Rucola-Tagliatelle

€ 29,00 mit Vorspeise oder Dessert

€ 35,00 als 3-Gang-Menü

Konfierter Winterkabeljau

an zweierlei von Brokkoli und Mandel  
mit gebackenem Kartoffel-Mandel-  
Bällchen

€ 36,00 mit Vorspeise oder Dessert

€ 42,00 als 3-Gang-Menü

Duroc Schweineentrecôte

an Kerbelwurzel und gemischten Pilzen  
dazu Bärlauch-Gnocchi

€ 40,00 mit Vorspeise oder Dessert

€ 46,00 als 3-Gang-Menü

Arktisches Saiblingsfilet

auf sautiertem Feldsalat mit Speck und Croutons  
dazu Duett von Sandkarotte und Pommes Rissolées

€ 38,00 mit Vorspeise oder Dessert

€ 44,00 als 3-Gang-Menü

Irischer Lammrücken

auf gebratenem Frühlingslauch  
und Artischocken-Tomaten-Risotto

€ 44,00 mit Vorspeise oder Dessert

€ 50,00 als 3-Gang-Menü

#### Dessert

Buttermilchparfait

im leicht gelierten Champagner-Süppchen mit eingelegter Melone

oder

Cheesecake

an mariniertes Banane und Eis von Earl Grey Tee Aroma



## Kalte Vorspeisen

Bio-Frühlingsblattsalate mit Ringelbete, Sonnenblumenkernen und Granatapfel-Vinaigrette		€ 16,00
Thailändischer Rindfleischsalat mit Limette, Chili und roter Zwiebel dazu Erdnuss-Koriander-Pesto		€ 24,00
Geräucherte Fjord-Lachsforelle auf Staudensellerie, Pumpernickel und Sanddorn		€ 26,00
Gänsestopfleber-Terrine mit Gewürztraminergelee und Brioche		€ 30,00
Irische Felsenaustern mit Chesterbrot, Zitrone und Schalottenvinaigrette	3 Stück 6 Stück	€ 11,90 € 23,50

## Suppen

Stracciatella alla romana (Rinderessenz mit Parmesan und Ei)		€ 9,50
Champignoncremesuppe mit Thymian parfümiert dazu sautiertes Rehfilet		€ 10,50

## Zwischengerichte

Parmesan-Gnocchi auf geschmorter Paprika, Gartenkresse und Cardoncello Pilze		€ 20,00
Jakobsmuschel auf Rote Bete-Risotto mit Walnuss und Rucola		€ 28,00
Gebratene Entenstopfleber an Rosenkohl, Cranberry und Quarkknödel		€ 30,00



## Hauptgerichte

Gebratenes Steinköhlerfilet  
auf Cassolette von Schwarzwurzel, Feige, Chicorée und Pinienkernen  
dazu Rucola-Tagliatelle € 32,00

Konfiertes Winterkabeljau  
an zweierlei von Brokkoli und Mandel  
mit gebackenem Kartoffel-Mandel-Bällchen € 36,00

Arktisches Saiblingsfilet  
auf sautiertem Feldsalat mit Speck und Croutons  
dazu Duett von Sandkarotte und Pommes Rissolées € 38,00

Duroc Schweineentrecôte  
an Kerbelwurzel und gemischten Pilzen  
dazu Bärlauch-Gnocchi € 40,00

Irischer Lammrücken  
auf gebratenem Frühlingslauch  
und Artischocken-Tomaten-Risotto € 44,00

### Ab zwei Personen

Entrecôte Double  
an zweierlei von Rosenkohl, Datteln und Kräutersaitlingen  
dazu Pommes Dauphine pro Person € 46,00

## Dessert

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

Cheesecake  
an marinierter Banane und Eis von Earl Grey Tee Aroma € 17,50

Buttermilchparfait  
im leicht gelierten Champagner-Süppchen mit eingelegter Melone € 18,50

Französischer Käse vom Wagen € 14,00