



MENU DU JOUR

3-GANG-MENU

VORSPEISE | HAUPTGANG | DESSERT

VORSPEISEN

TATAR VON DER SCHWARZWÄLDER FÄRSE

Petersilie | Zwiebel-Reis-Crunch | Miso

ODER

SELLERIE-APFEL-SÜPPCHEN

Granny-Smith Apfel | sautierte Jakobsmuschel

HAUPTGERICHTE

FILET VOM ADLERFISCH

Kräutersud

Spargel-Perlgraupen

€ 38,00 – VORSPEISE ODER DESSERT

€ 42,00 – 3-GANG-MENÜ

KALBSLEBER „BERLINER ART“

glasierter Apfel | geschmälzte Zwiebel

Kartoffelpüree

€ 44,00 – VORSPEISE ODER DESSERT

€ 49,00 – 3-GANG-MENÜ

SANFT GEGARTE POULARDENBRUST

Bordelaiser Sauce

Pfifferlingspörkölt | Gnocchi

€ 46,00 – VORSPEISE ODER DESSERT

€ 51,00 – 3-GANG-MENÜ

ROCHENFLÜGEL

Safranrisotto | Blattspinat

€ 49,00 – VORSPEISE ODER DESSERT

€ 54,00 – 3-GANG-MENÜ

DESSERT

CREMIGER MILCHREIS

Erdbeersorbet | Erdbeeren | Vanilleschaum



Unser Servicepersonal freut sich,
Ihnen vegane / vegetarische Speisen zu empfehlen.

Bestellannahme bis 13.30 Uhr.

Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Restaurant um 15.00 Uhr schließt.



VORSPEISEN

SELLERIE-APFEL-SÜPPCHEN	12
Granny-Smith Apfel sautierte Jakobsmuschel	
SALZWASSERGARNELEN – SAUTIERT –	22
Avocado-creme geschmorte Kirschtomaten Rucola	
TATAR VON DER SCHWARZWÄLDER FÄRSE	26
Petersilie Zwiebel-Reis-Crunch Miso	
CARPACCIO VON DER SCHWARZWÄLDER FÄRSE	28
– HANDGESCHNITTEN –	
Rucola Belper Knolle alter Balsamico	

HAUPTGERICHTE

FILET VOM ADLERFISCH	42
Kräutersud Spargel-Perlgraupen	
KALBSLEBER „BERLINER ART“	49
glasierter Apfel geschmälzte Zwiebel Kartoffelpüree	
SANFT GEGARTE POULARDENBRUST	51
Bordelaiser Sauce Pfifferlingspörkölt Gnocchi	
ROCHENFLÜGEL	54
Safranrisotto Blattspinat	

DESSERTS

SCHOKOLADENTRIFLE	16
Pekannuss-Crumble Bananeneis	
CREMIGER MILCHREIS	16
Erdbeersorbet Erdbeeren Vanilleschaum	
KÄSEAUSSWAHL VOM WAGEN	ab 18

Die Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten und Zusatzstoffe halten wir in einer separaten, schriftlichen Dokumentation für Sie bereit.