



### Kleines Menü

Blattsalate mit kandierten Zwergorangen, geräuchertem  
Ricotta Käse und Zimt-Croutons  
oder  
Variation vom Rind



Hokkaido-Kürbissuppe „Caribbean style“ mit  
Koriander und Krebsbulette  
oder  
Leicht geräucherter Saibling mit Blumenkohl  
und eingelegtem Senfsaat



Geschmorter Kalbstafelspitz mit wildem Broccoli, Pinienkernen  
und gebratenen Kartoffeln  
oder  
Adlerfisch mit gebratenem Grünkohl und  
Kartoffel-Zitronenmouseline



Zimt-Pflaumentiramisu im Glas  
mit Amarettinicumble  
oder  
Mini-Bisquitrolle mit Maronencreme und Glühweineis

3-Gänge € 35,50  
4-Gänge € 42,50

---

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.  
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



### Menue 1

Sashimi vom Thunfisch mit marinierten Äpfeln & Mango,  
Wasabi-Erbсен und Ponzu-Vinaigrette



Geschmorte Lammhüfte mit Kräuter Couscous  
und Creme fraiche



Seeteufel auf Auberginen-Kartoffelcreme  
und warmen Salat „Nicoise“



Dominostein „Basil“, Spekulatiusbrownie, Marzipanmousse und  
Johannesbeersorbet

Menue ohne Lamm	€ 45,50
Menue ohne Dessert	€ 49,50
Menue mit Lamm	€ 56,50

---

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.  
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



## Menue 2

Wachtelbrust auf Zwiebel-Pflaumencrème, Sellerie und Linsen



Jakobsmuscheln in Nußbutter gebraten, auf Marzipan-  
Schwarzwurzeln und Sauerkirschen



Filet vom Angus-Rind mit Kürbiskernhaube, gebackenem Kürbis und  
Kartoffelplätzchen



Variation von der Schokolade

Menue ohne Jakobsmuscheln	€ 45,50
Menue ohne Dessert	€ 49,50
Menue mit Jakobsmuscheln	€ 56,50

---

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.  
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



### Menue 3

#### Dreierlei vom Kürbis



Rippe vom US Beef mit Wirsing und fermentiertem,  
mildem Knoblauchschaum



Confierte, gebackene Ente mit Rotkohl, Quittenjus und  
Kartoffelklößen



Baumkuchen mit Gewürzorange  
und Haselnusseis

Menue ohne Rippe	€ 46,50
Menue ohne Dessert	€ 49,50
Menue mit Rippe	€ 56,50

---

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.  
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Vorspeisen/ Zwischengerichte

Blattsalate mit kandierten Zwergorangen, geräuchertem Ricotta Käse und Zimt-Croutons	9,50
Variation vom Rind	12,50
Dreierlei vom Kürbis	12,50
Sashimi vom Thunfisch mit marinierten Äpfeln & Mango, Wasabi-Erbesen und Ponzu-Vinaigrette	13,50
Wachtelbrust auf Zwiebel-Pflaumencreme, Sellerie und Linsen	13,50
Geschmorte Lammhüfte mit Kräuter Couscous und Crème fraiche	14,50
Leicht geräucherter Saibling mit Blumenkohl und eingelegtem Senfsaat	14,50
Rippe vom US Beef mit Wirsing und fermentiertem Knoblauchschaum	15,50
Jakobsmuscheln in Nußbutter gebraten, auf Marzipan-Schwarzwurzeln und Sauerkirschen	15,50
Hokkaido-Kürbissuppe „Caribbean style“ mit Koriander und Krebsbulette	8,50
Gemüseminestrone mit Fregola	8,50

---

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.  
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



### Hauptgänge

Adlerfisch mit gebratenem Grünkohl und Kartoffel-Zitronenmousseline	24,50
Seeteufel auf Auberginen-Kartoffelcrème und warmen Salat Nicoise	27,50
Geschmorter Kalbstafelspitz mit wildem Broccoli, Pinienkernen und gebratenen Kartoffeln	24,50
Rosa gebratener Hirschrücken, Kartoffelbaumkuchen, gebratenen Schwarzwurzeln und glasierten Maronen	27,50
Confierte, gebackene Ente mit Rotkohl, Quittenjus und Kartoffelklößen	27,50
Filet vom Angus-Rind mit Kürbiskernhaube, gebackenem Kürbis und Kartoffelplätzchen	27,50
Mit Gemüse gefüllte Artischockenköpfe und „Sauce Gribiche“	14,50
Ravioli mit flüssigem Kürbis, Mangold und „Parmesanknusper“	14,50

---

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter. Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Dessert/ Käse

Mini-Bisquitrolle mit Maronencreme und Glühweineis	8,50
Dominostein „Basil“, Spekulatiusbrownie, Marzipanmousse und Johannesbeersorbet	8,50
Zimt-Pflaumentiramisu im Glas mit Amarettinicumrumble	8,50
Baumkuchen mit Gewürzorange und Haselnusseis	8,50
Variation von der Schokolade	8,50

Dazu:

‘12 Riesling, Wehlener Sonnenuhr, Auslese, edelsüß	5 cl. 4,00
J. J. Prüm, Mosel	0,1l. 7,90

3 Sorten Käse mit schwarzer Johannisbeermarmelade	11,50
---	-------

---

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.  
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor