

MENÜ

Wählen Sie ihr eigenes Menü aus
allen Gerichten unserer
Speisekarte

4 GANG MENÜ 70 €

Vorspeise
Vorspeise
Hauptgang
Dessert

3 GANG MENÜ 63 €

Vorspeise
Hauptgang
Dessert

Wir servieren Ihnen die ausgewählten
Gerichte in Menügröße,
so dass der Genuss für Sie im
Vordergrund steht.

WEINEMPFEHLUNG

2018
CABERNET SAUVIGNON RÉSERVE
trocken

0,1 l	5,60 €
0,2 l	10,00 €
0,75 l	35,00 €

SUPPE & VORSPEISEN

GESCHÄUMTE HUMMERSUPPE

eingelegte Austernpilze
Lauchstroh
14 €

BEEF TATAR

mit den Aromen des Herbstes

Staudensellerie-Liebstöckel
Pinienkerncreme
eingelegte Navetten
Buchweizencrunch
Meerrettich
19 €

Signature

GEBACKENER BERGKÄSE

Feldsalat
Preiselbeermayonnaise
Kürbiskerne
16 €

TATAR VOM SAIBLING

Kalamansi-Holunder
Mandarine
Topinambur
Macadamia
18 €

FELDSALAT

Croûtons
12 €

Für jegliche Art der Änderung der Speisen, erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,50 EUR zu buchen. Änderungen im Menü führen zu à la carte Preisen.
Alle Preise in Euro inkl. MwSt und Bedienungsentgelt.

Unsere Gerichte werden alle aus frischen Lebensmitteln zubereitet. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Zusätzlich weisen wir darauf hin, dass aufgrund der Vielzahl allergener Zutaten in unserem Restaurant Kreuzkontaminationen im Herstellungs- und Zubereitungsverfahren nicht ausgeschlossen werden können.

HAUPTSPEISEN

GESCHMORTE GÄNSEKEULE

Beifußjus
Apfel-Rotkrautcreme
Gebratener Rosenkohl
Kartoffelknödel
36 €

FILETSCHNITZEL

vom Landschwein
Preiselbeeren
Petersilienkartoffeln
27 €

RUMPSTEAK „VIS À VIS“

Madeira Jus
Pilzpüree
knuspriger Wirsing
Serviettenknödel
35 €

RINDERFILET

Madeira Jus
Breite Speckbohnen
gebratener Serviettenknödel
42 €

FISCH DES TAGES

Zitronenschaum
Duett von Karotte & Zuckerschote
knusprige Risottoschnitte
32 €

HAUSGEMACHTE TRÜFFELTORTELLINI

Nussbitterschaum
Blattspinat
Eigelbcreme
25 €

Add on
frisch gehobelter
Herbstrüffel
4,50 €/Portion

NEUIGKEITEN

Unser Restaurant wurde bei
Toques d'Or International
aufgenommen.

Der „Toques d'Or“® – „Goldener Kochhut“ ist die
höchste Auszeichnung der Branche.

Die Restaurants und Köche, die dieser Gilde
angehören, stehen für

HANDWERKLICHE KÜCHE

ohne künstliche Aroma-
und Geschmacksstoffe,
ohne chemische Stabilisatoren
und ohne Beigabe von
industriell vorgefertigten Hilfszutaten.

SOCIAL MEDIA

immer aktuell informiert
folgen Sie uns auf

