

M E N U & M E N Ü

STARTERS VORSPEISEN

Marinated perch, chick peas, red beet, sour cream, caviar Marinierte Barsch, Erbsen, Rüben, Sauerrahm, Kaviar	139,-
Chicory, smoked egg yolk, buckwheat, fresh goat cheese Marinierte Barsch, Erbsen, Rüben, Sauerrahm, Kaviar	119,-
Veal carpaccio, garlic confit, pink pepper, black beer Marinierte Barsch, Erbsen, Rüben, Sauerrahm, Kaviar	139,-
Smoked curd cheese mousse, beetroot, potato, white onion Marinierte Barsch, Erbsen, Rüben, Sauerrahm, Kaviar	139,-
Beef tartare, sun-dried tomato pesto, 63 °C egg Beef Tatar, Pesto mit getrockneten Tomaten, Ei 63 °C	199,-

SOUPS SUPPEN

Black salsify soup, blood sausage, groats Schwarzwurzelsuppe, Grützwurst, Graupen	119,-
Roasted bell pepper soup, 63°C egg, sheep cheese, herb oil Suppe aus gebratenen Paprika, Ei 63°C, Schafkäse, Kräuteröl	89,-
Beef broth, marrow dumplings, root vegetables Suppe aus gebratenen Paprika, Ei 63°C, Schafkäse, Kräuteröl	89,-

VEGETARIAN MEALS AND SALADS VEGETARISCHE GERICHTE UND SALATE

Buckwheat risotto, fried herb goat cheese, kohlrabi, smoked onion mousse Buchweizen-Risotto, gebratener Ziegenkäse mit Kräutern, Kohlrabi, Schaum aus geräucherten Zwiebeln	229,-
Home-made tagliatelle, smoked tomato cream, sheep cheese Hausgemachte Tagliatelle, Creme aus geräucherten Tomaten, Schafkäse	229,-
Green salad, marinated perch, beetroot, 63°C egg Blattsalat, marinierter Barsch, rote Bete, Ei 63°C	229,-
Mesclun salad, goat cheese, marinated apples, caramelized nuts Mesclun Salat, Ziegenkäse, marinierte Äpfel, Krokant	229,-

MAIN DISHES HAUPTGERICHTE

Catfish, black lentils, smoked onion mousse, saffron balsamic Wels, schwarze Linsen, Schaum aus geräucherten Zwiebeln, Balsamico mit Safran	329,-
Wild duck breast, summer truffle, cabbage, bacon croquettes Wildente-Brustfilet, Sommertrüffel, Spitzkohl, Krokette mit Speck	339,-
Saddle of rabbit, kohlrabi, semolina dumplings Kaninchenrücken, eingemachter Kohlrabi, Grießnocke	289,-
Quail, cauliflower, Jerusalem artichoke, truffle oil, poppy seeds Kaninchenrücken, eingemachter Kohlrabi, Grießnocke	289,-
Pork tenderloin, potato fondant, oyster mushroom, smoked bell pepper Schweinslende, Kartoffel-Fondant, Austernpilze, geräucherter Paprika	249,-
Lamb ossobuco, root vegetables, buckwheat risotto, white onion Lamm-Ossobuco, Wurzelgemüse, Buchweizen-Risotto, weiße Zwiebel	279,-
Wiener schnitzel, light potato salad, cold cucumber soup Kalbsschnitzel, leichter Kartoffelsalat, kalte Gurkensuppe	299,-
Beef sirloin in cream, smoked curd cheese dumpling, wild cranberries Kalbsschnitzel, leichter Kartoffelsalat, kalte Gurkensuppe	249,-
Beef I-bone steak, smoked puree, chickpeas, radishes I-Bone Rindsteak, geräuchertes Püree, Kichererbsen, Radieschen	390,-
Beef sirloin steak, potatoes au gratin, fava beans, green pepper sauce Steak vom Lendenbraten, gratinierte Kartoffeln, Fava-Bohnen, Sauce mit grünem Pfeffer	499,-

DESSERTS AND CHEESES DESSERTS UND KÄSE

Poppy seed parfait, strawberries, rhubarb Parfait mit Mohn, Erdbeeren, Rhabarber	109,-
Dark chocolate cake, raspberry sorbet, sour cream, ginger bread Torte mit Bitterschokolade, Himbeeren-Sorbet, Sauerrahm, Lebkuchen	119,-
Lime cheesecake with blackberry, mint Torte mit Bitterschokolade, Himbeeren-Sorbet, Sauerrahm, Lebkuchen	99,-
Variety of European cheeses, onion marmalade Variation von europäischen Käsen, Zwiebelmarmelade	189,-

TASTING MENU - You Can Order 14:30 - 21:00

I.	II.
Marinated perch, chick peas, red beet, sour cream, caviar	Smoked curd cheese mousse, beetroot, potato, white onion
Black salsify soup, blood sausage, groats	Roasted bell pepper soup, 63°C egg, sheep cheese, herb oil
Quail, cauliflower, Jerusalem artichoke, truffle oil, poppy seeds	Wild duck breast, summer truffle, cabbage, bacon croquettes
Dark chocolate cake, raspberry sorbet, sour cream, ginger bread	Poppy seed parfait, strawberries, rhubarb
550,-	550,-

KOSTPROBENMENÜ - Sie können bestellen 14:30 – 21:00

I.	II.
Marinierte Barsch, Erbsen, Rüben, Sauerrahm, Kaviar	Schaum mit geräuchertem Quark, rote Bete, Kartoffeln, weiße Zwiebel
Schwarzwurzelsuppe, Grützwurst, Graupen	Suppe aus gebratenen Paprika, Ei 63°C, Schafkäse, Kräuteröl
Wachtel, Blumenkohl, Batate, Trüffelöl, Mohn	Wildente-Brustfilet, Sommertrüffel, Spitzkohl, Krokette mit Speck
Torte mit Bitterschokolade, Himbeeren-Sorbet, Sauerrahm, Lebkuchen	Parfait mit Mohn, Erdbeeren, Rhabarber
550,-	550,-