



Unsere Menüempfehlung:

Mediterranes Kalbstatar

Thunfischcreme - Knusperbrot - Wachtelei - frittiertes Rucola

Hummercappuccino vom Hummer

Ragout von Krustentier und exotischer Frucht - Kartoffel - Limettenschaum

Wildentenbrust

Kerbelknolle - eingelegte Feige

als a la carte Zwischengericht: 16,50 €

Winterkabeljau

Birne - Bohne - Speck

als a la carte Zwischengericht: 14,50 €

Sous vide gegarte Lammhüfte unter einer Pinienkernkruste

gefüllte Tomate - geschmorter Safranfenchel - Kartoffel Olivenpüree – Parmesanchips

a la carte Hauptgericht: 24,50 €

Offener Macaron „Pina Colada“

Kokosmakrone - Pina Colada Espuma – Ragout und Sorbet von der Ananas

a la carte: 9,50 €

Menüpreis:

6 Gänge: 69,50 €,

5 Gänge ohne Tatar: 62,50 €,

4 Gänge mit Tatar, Suppe, Lamm und Dessert: 53,50 €,

3 Gänge mit Suppe, Lamm und Dessert: 43,50 €

Allergenhinweis:

*Sämtliche der unten genannten Allergene können in sämtlichen unserer Speisen / Getränke enthalten sein.
Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!*

*1. Gluten, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte (Nüsse),
9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesam, 12. Schwefeldioxid/Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere*



Vorspeise und Suppe:

Gelbschwanzmakrele - geflämmt

Algensalat - Tomate - Ingwer - Papaya - Avocado

14,50 €

Garnele und Schweinebauch

Karotte - Passionsfrucht - Apfel - Kürbis

14,50 €

Winterlicher Salat

Ziegenkäse - Karamellnüse

13,50 €

Hummercappuccino vom Hummer

Ragout von Krustentieren und exotischer Frucht - Kartoffel - Limettenschaum

9,50 €

Hauptgerichte:

Ofenfrische halbe Ente - serviert in 2 Gängen

1. Gang: Entenbrust mit Rotkohl und Kartoffelkloß

2. Gang: Keule mit Rosenkohl und Kartoffelpüree

24,50 €

Filet vom Seeteufel

Tomaten Rauchaal Ragout - iberischer Schinken - feines Bohnenpüree - Kartoffel Bohnen Ragout

26,50 €

„Surf & Turf“ von Kalb und Garnele

Rücken - Rote Wildgarnele - Café de Paris Sauce - Süßkartoffel - grüner Spargel

26,50 €

Hirschrücken

Macadamianuss Crunch - gepfefferte Kirschen - winterliche Gemüse - Kartoffel Pilz Roulade

24,50 €

Vegetarisch: Getrüffeltes Artischocken Risotto

Haselnüsse - Blumenkohl - Balsamico Butter Pilze

als upgrade: gebratene Jakobsmuscheln

ohne Jakobsmuscheln: 16,50 € / mit Jakobsmuscheln: 24,50 €

Alle Preise inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer