



Unsere Menüempfehlung:

Tatar vom Heilbutt

Sellerie - Apfel - Estragon - Gin Tonic Aromen

Gnocchi

Pilze - Schnittlauchschaum - Pancetta

Kürbis Curry Süppchen

Kürbis Apfelragout - Rote Garnele

Wildfang Rotbarsch

Krabbenspinat - Rosmarinkartoffel

Fasanenbrust

Rieslingkraut - Trauben - Speck - Kartoffelpüree

a la carte 26,50 €

Offener Macaron

„Schwarzwälder Kirsch“

a la carte: 8,50 €

6 Gänge: 69,50 €,

5 Gänge ohne Suppe: 62,50 €,

4 Gänge ohne Heilbutt und Gnocchi : 53,50 €,

3 Gänge ohne Heilbutt, Gnocchi und Rotbarsch: 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:

Gebratene Blutwurst

kandierte Senfrüchte - Selleriepüree

13,50 €

Tatar vom Heilbutt

Sellerie - Apfel - Estragon - Gin Tonic Aromen

14,50 €

Hirschschinken

Feldsalat - Rote Bete - Birne - karamellisierte Nüsse

13,50 €

Kürbis Curry Süppchen

Kürbis Apfelragout - Rote Garnele

9,50 €

Gnocchis

Pilze - Schnittlauchschaum - Panchetta

13,50 €

Hauptgerichte:

Haxe vom Brandenburger Lamm

cremige Bohne - Bohnenragout - Kartoffelbaumkuchen

24,50 €

Wildfang Rotbarsch

Krabbenspinat - Rosmarinkartoffel

25,50 €

Nüsschen vom Hirschkalb

Portweinbirne - Rahmwirsing - Kräutersaitling - Kartoffelrosette

24,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Bratkartoffeln - Gurkensalat

22,50 €