

Vorspeisen

Räucherforelle | Crème fraîche | Kartoffel ^{d, g} 14,00

Tatar von der geräucherten Forelle mit Crème fraîche, roten Zwiebeln, Schnittlauch auf knusprigen Kartoffelrösti, garniert mit Forellenkaviar

Couscous | Chicorée | Dattel | Mandel | Minze ^{a1, h2, j}  12,00

Winterlicher Couscous mit karamellisiertem Chicorée, gerösteten Mandeln, Medjoul - Datteln und Minze

Salate

Salat | Rohkost | Kresse ^{m, o}  10,50

Saisonaler Salat an Kräuter-Vinaigrette mit gerösteten Kernen und Gemüsebrunoise

klein 7,50

wahlweise mit: gegrillter Maishähnchenbrust + 10,50

Thunfischfilet im Sesammantel ^{d, k} + 11,90

Feldsalat | Kartoffel | Granatapfel ^{j, 3, 5} 13,00

In Kartoffel - Dressing marinierter Feldsalat mit Granatapfelkernen und lila Kartoffeln

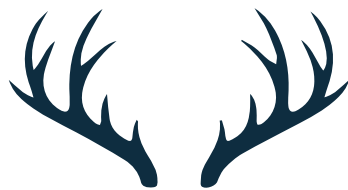
Suppen

Rotkohl | Preiselbeere | Kokos ^f  8,50

Fruchtige Rotkohlsuppe mit Preiselbeeren und Kokoscreme

Schwarzwurzel | Pumpernickel ^{a2, f, g} 8,50

Schwarzwurzelcremesuppe mit Pumpernickelerde



Unsere Empfehlung

Rehrücken

sous - vide - gegart (400 gr.) | für 2 Personen

an Preiselbeerjus, mit Rotkohl, saisonalem Gemüse und gebratene Scheiben
vom Serviettenknödel ^{a1,c,g}

140,-

Hauptgerichte

Cordon Bleu | Bratkartoffel ^{a1, c, g} 28,50

Kalbsschnitzel von Hand gewickelt und paniert, gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler, dazu goldbraune Kartoffelscheiben mit Speck und Zwiebeln

Wiener Schnitzel | Kartoffel | Gurke ^{a1, c, g, j, 3} 26,50

Zwei Kalbsschnitzel mit Wiener Garnitur, dazu Kartoffel-Gurkensalat mit leichter Dijonsenf-Note

Rumpsteak | Gemüse | Fondantkartoffel ^{g, l} - *sous-vide gegart* 34,50

200 gr. Rumpsteak vom Angusrind mit Sauce Bordelaise, Gemüse der Saison und Fondantkartoffeln

Duett von der Wildente | Spitzkohl | Polenta ^{f, g} 28,00

Confit und rosa gebratene Brust von der Ente, an glasiertem Spitzkohl und cremiger Polenta

Winterkabeljau | Risotto | Kräuterseitling | Zitrone ^g 29,50

Loin vom Winterkabeljau an Zitronen - Thymian - Risotto und gebratenen Kräuterseitlingen



Rote Linsen | Sonnenblumenkerne | Kokos | Winterspinat ^{a1, c, g}  21,50

Indisches Linsen - Dal mit Garam Masala, Ingwer und Kokosmilch, dazu Winterspinat, knusprige Sonnenblumenkerne und Naanbrot

Waldpilz | Serviettenknödel | Hafer ^{a1, a4, f}  22,50

Deftiges Ragout von Waldpilzen an Scheiben vom Serviettenknödel und Hafercreme

Desserts

Kürbis Karamell ^{a.1, c, g}		13,50
Lauwarmer Kürbiskuchen mit Zimt, Nelke und Muskatblüte, dazu Eis vom Salzkaramell		
Schokolade Birne Pistazie ^{a1, f, h7}		14,00
Duett von weißer und dunkler Schokoladenmousse, an karamellisierter Birne mit Pistaziencrunch		
Dreierlei Sorbet		12,00
Sauerkirsche, Mango - Passionsfrucht und Cassis		
Käseauswahl ^{a.1, g}		13,50
Käsespezialitäten von europäischen und heimischen Käsereien, dazu Brot, Butter, Weintrauben und Chutney		

Eis

Nuss Krokant ^{g, h. 2, h. 3}		6,50
Eis von Bourbon-Vanille, Schokolade und Walnuss, mit Sahne und Haselnusskrokant		
Frogurt ^g		7,00
Joghurteis mit frischen Früchten		
Schokolade Vanille ^g		6,00
Schokoladeneis, Bourbon-Vanillesauce und Sahne		
<i>oder</i>		
Bourbon-Vanille-Eis, Schokoladensauce und Sahne		
Eisauswahl	KUGEL	1,60
Bourbon-Vanille ^g , Erdbeere ^g , Walnuss ^{g, h.3} , Straciatella ^g , Joghurt ^g und Schokolade ^g		