

## Vorspeisen

Feldsalat mit Nüssen, Granatapfelkernen, Speck und Croutons

10€

Wachtelroulade, Butter-Brioche, Hagebuttenmus, Rosenkohl und Maronen

18€

Gebeizter Gewürz-Wildlachs mit Schwarzwurzeln und Blutorange

16€

Tataki vom Thunfisch, Sesam, Avocado, Mango und Soja-Mayonnaise

18€

Kürbiscremesuppe mit Kernöl, Apfel und Sonnenblumenkernen

8€

Pastinakencremesuppe mit Gamba im Speckmantel

10€

## Veggie

Feldsalat, bunte Bete, Meerrettich und Ziegenkäse

14€

Pastinakencremesuppe mit Petersilienschaum

7 €

Ricotta-Ravioli mit gegrilltem Kürbis,

Ruccola und Grana Padano

18€

## Meer

Zanderfilet auf Quitten-Weißkraut,  
Thymiansoße und Macaire-Kartoffeln

27€

Saiblingfilet auf Blattspinat,  
Meerrettichsoße und Wurzelgemüse

26€

Loup de Mer mit bunter Bete und Blattpetersiliensoße

32€

## Land

Kalbsmedaillon mit Thymiankruste, Trüffelbutter,  
Gemüsebukett und Parmesannudelnest

27€

Barbarie-Entenbrust in Rotwein-Holundersoße, Rahmwirsing,  
Kartoffel-Knödel

24€

Knusprige Gänsebrust, Gewürzjus,  
Orangen-Zimt-Rotkohl, Maronen, Kartoffelknödel

25€

Wildhasenrücken in Mandelhülle, Honigbrotsoße,  
Rosenkohl, Maronen und Serviettenknödel

25€

Rose gebratene Rehkeule, Spitzkohl, Hagebuttensoße,  
Kastanienpüree, Schupfnudeln

29€

Irishes Hereford Entrecôte (300g) mit Röstzwiebeln,  
Dijon-Senfsoße, Bohnen und gratinierte Baked Potato mit Speck

30€

Schottisches Angus- Rinderfilet mit Trüffelkruste, PX- Sherryjus,  
Graupenrisotto, Wurzelgemüse und Balsamico-Honig-Schalotten

34€