

## Vorspeisen

Feldsalat mit Nüssen, Speck und Croutons

10€

Frisée und Kürbis „süß-sauer“, Honig-Koriander-Dressing, gebratene Rotbarbe

18€

Carpaccio vom Wildlachs mit Limone, Olivenöl, roten Zwiebeln,  
Kapern und Kresse

16€

Feldsalat, bunte Bete, Meerrettich und Räucherforelle

15€

Kürbiscremesuppe mit Kernöl, Apfel und Sonnenblumenkernen

8€

Rote Linsensuppe „Raz el Hanout“ mit gebratener Wachtel

10€

## Veggie

Feldsalat, bunte Bete, Meerrettich und Ziegenkäse

14€

Rote Linsensuppe „Raz el Hanout“

7€

Ricotta-Ravioli mit gegrilltem Kürbis,  
Ruccola und Grana Padano

18€

Serviettenknödel mit frischen Pilzen in Rahmsouße  
Gemüsebukett

16€

## Meer

Zanderfilet auf Quitten-Weißkraut,  
Thymiansoße und Macaire-Kartoffeln

27€

Lachstranche mit Apfel und Sesam gratiniert,  
Meerrettichsoße, Blattspinat und Risolée-Kartoffeln

24€

Steinbeißer auf gegrilltem Kürbis, Pak Choy  
und Tahiti-Vanillebutter

25€

Loup de Mer mit bunter Bete und Blattpetersiliensoße

32€

## Land

Lammhüfte in würziger Kräuterjus mit Ratatouille und Rosmarin-Kartoffeln

26€

Kalbsmedaillon mit Kräuterkruste, Pilze in Rahmsoße, Gemüsebukett  
und Serviettenknödel

29€

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

30€

Schweinelendchen, Calvadosrahmsoße, Brokkoli, Herzoginkartoffeln

20€

Hirschrollbraten mit Preiselbeer-Rahmsoße, Brokkoli und Spätzle

22€

Rose gebratene Rehkeule, Spitzkohl, Sanddorn, Kastanienpüree, Schupfnudeln

29€

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

24€

