

# à la Carte

ab dem 27.09.21

## Vorspeisen

### **Bunter Salat**

*Pflücksalate der Saison mit  
Apfel-Almkräuter-Vinaigrette  
und Parmesan-Flakes*

8 €

### **Burratine**

*apulischer Sahne-Mozzarella mit Chorizo-Sand,  
gegrillter Feige und Pistazien-Kaffee-Krokant*

14 €

### **Black-Tiger-Garnelen**

*gebratene Riesengarnelen  
auf orientalischem Kichererbsen-Salat*

14 €

### **Kalbs-Carpaccio**

*feine Scheiben vom Kalbsfilet  
mit Trüffel-Vinaigrette*

15 €

### **Gänseleber**

*gebratene Scheiben  
von der Label-Rouge-Gänseleber*

15 €

### **Champagnersamt-Süppchen**

*mit gebratener Jakobsmuschel*

9,5 €

# Hauptgerichte

## **Ofenfrische Halbe Ente**

*Halbe Ente auf Burgunderjus,  
Schwarzwurzelgemüse und Serviettenknödeln* 22 €

## **Rumpsteak**

*Argentinisches Rumpsteak auf Burgunderjus,  
dazu Prinzessbohnen im Speckmantel  
und Kartoffelgratin* 26 €

## **Zweierlei vom Rind**

*gebratenes Filet trifft geschmortes Bäckchen,  
auf Demi-Glace, dazu Schwarzwurzelgemüse  
und Pinienkern-Kartoffel-Püree* 34 €

## **Rehragout**

*Ragout aus der Rehkeule mit Kräuterseitlingen,  
Sauerkirschen und Serviettenknödeln* 25 €

## **Jakobsmuscheln**

*Jakobsmuscheln unter der Kräuterhaube,  
auf Safransauce, Tagliatelle und Kirschtomaten* 28 €

## **Maultaschen**

*handgerollte Maultaschen  
gefüllt mit Pilzgemüse der Saison  
auf Kürbis-Carpaccio und Apfel-Curry-Rahm* 19 €