

# à la Carte

ab dem 04.11.24

## Vorspeisen

### ***Mauseöhrchen***

*knackiger Feldsalat auf mariniertem Kürbis-Carpaccio,  
karamellisierten Nüssen und Walnuss-Dressing*

10 €

### ***Zweierlei vom Hirsch***

*Tiroler Hirschschinken und  
Terrine vom Taunushirsch an Sauce Cumberland*

16 €

### ***Crème brûlée von der Entenleber***

*verfeinert mit Portwein  
an Brioche und Quittenmarmelade*

16 €

### ***Lachsrücken***

*kaltgeräucherter Lachsrücken mit Zitronenpfeffer  
auf Orangen-Fenchel-Salat*

18 €

### ***Prunier Kaviar***

*20 Gramm Kaviar vom Sibirischen Stör  
aus der Prunier-Zucht in Frankreich,  
dazu Blinis und Sauerrahm*

38 €

### ***Karotten-Ingwer-Süppchen***

*mit gebratener Riesengarnele*

12 €

# Hauptgerichte

## ***Braten aus der Rehkeule***

*geschmorte Rehkeule auf Hagebutten-Pfeffer-Jus  
dazu Rotkraut und Brioche-Knödel* 33 €

## ***Medaillon vom Kalbsfilet***

*gebratenes Medaillon vom Kalbsfilet im Kräutercrêpes  
auf Demi-Glace, Zuckerschoten und Schupfnudeln* 39 €

## ***Jakobsmuscheln***

*gratinierte Jakobsmuscheln auf Hummersauce,  
dazu Pak Choi und Linguine* 33 €

## ***Wolfsbarsch***

*gebratenes Filet vom Wolfsbarsch an Safran-Hollandaise,  
dazu gebackene Lotuswurzel-Chips  
und gebratenen Brokkoli* 38 €

## ***Trüffel-Ravioli***

*gefüllt mit blauer Vitelotte-Kartoffel,  
Grana Pardano und Trüffel,  
an gebratenem Topinambur und Nussbutter* 26€

Wir servieren kurzgebratenen Fleischgerichte medium und Fisch glasig, sollten Sie  
andere Wünsche haben,  
teilen Sie es bitte dem Service mit.

Unsere Speisen enthalten teilweise Allergene und Zusatzstoffe.  
Bei Fragen dazu, sind wir gerne für Sie da.  
Die Küche ist bemüht, auf entsprechende Unverträglichkeiten einzugehen.