

à la Carte

ab dem 06.01.25

Vorspeisen

Feldsalat

*knackiger Feldsalat mit gebackener Khaki,
Ziegenkäseflocken und Ahorn-Senf-Vinaigrette*

10 €

Ziegenkäse

*gebackener Ziegenkäse mit Honig
auf Rote-Bete-Carpaccio*

16 €

Carpaccio

*von Lachs und Jakobsmuschel
mit Zuckerschotensalat*

18 €

Prunier Kaviar

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

39 €

Gänseleber

*gebratene Label Rouge Gänseleber
an Brioche*

22 €

Avocado-Süppchen

mit feinen Scheiben geräucherter Entenbrust

12 €

Hauptgerichte

Ofenfrische Halbe Ente

*Brust und Keule auf Orangen-Portwein-Sauce,
dazu gebratenes Rotkraut und Brioche-Knödel*

32 €

Tagliata vom Rinderfilet

*gebratenes Rinderfilet mit Parmesan
und Pinienkernen auf Rucola,
dazu Ponzu-Mayonnaise und Kräuterwaffeln*

39 €

Rumpsteak

*Argentinisches Roastbeef auf Cognac-Pfeffer-Sauce,
dazu Zuckerschoten und Fächerkartoffeln*

35 €

Rotbarbe

*gebratene Rotbarbenfilets an Salbeisauce,
dazu gebackene Lotuswurzel-Chips
und Zuckerschoten*

35 €

Jakobsmuscheln

*gebratene Jakobsmuscheln auf Blutorangen-Hollandaise,
dazu Cashew-Blattspinat und Linguine*

35 €

Waldpilz-Ravioli

*gefüllt mit Pilzduxelle und Grana Padano,
an Salbeisauce und gebratenem Topinambur*

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.**

