

# à la Carte

ab dem 01.03.25

## Vorspeisen

### **Pflücksalat**

bunte Blattsalat der Saison mit,  
Ziegenkäseflocken und Himbeeressig-Vinaigrette

10 €

### **Ziegenkäse**

gebackener Ziegenkäse mit Honig  
auf Carpaccio von Ringelbete

16 €

### **Carpaccio vom Hirschschenken**

feine Scheiben vom Hirschschenken  
mit Feige und Parmesan

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

21 €

### **Hummercremesuppe**

mit Hummer-Ravioli

12 €

# Hauptgerichte

## ***Ofenfrische Halbe Ente***

*Brust und Keule auf Cassis-Jus,  
dazu Spitzkohl und Serviettenknödel* 32 €

## ***Rumpsteak***

*Argentinisches Roastbeef auf Cognac-Pfeffer-Sauce,  
dazu Prinzessbohnen im Speckmantel und  
Kartoffelgratin* 35 €

## ***Kalbsbäckchen***

*48 Stunden geschmorte Kalbsbäckchen in Portweinsauce,  
mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Wurzelgemüse* 33 €

## ***Skrei***

*gebratener Winterkabeljau auf Kerbelsauce,  
dazu Blattspinat mit Chorizo und Sesam-Gnocchi* 35 €

## ***Hummer-Ravioli***

*Hausgemachte Ravioli gefüllt mit kanadischem Hummer,  
auf Safran Sauce und Baby-Brokkoli* 35 €

## ***Scamorza-Gnocchi***

*Gnocchi mit geräuchertem Mozzarella,  
wildem Brokkoli, Oliven und gebratener Ringelbete* 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.**

