

Kalte Vorspeisen

Rindertatar ^(1,3,10)

Wachtelspiegelei | eingelegte Senfkörner | Kapernäpfel gebacken

Beef tatar | fried quail egg | pickled mustard grains | baked caper apples

26 €

Matjesfilet ^(4,6)

Apfeltartar | marinierte Perlzwiebeln | Weißkraut

Matjes herring filet | apple tartar | marinated pearl onion | white cabbage

19 €

Garnelenterrine ⁽²⁾

Mangochutney | Kürbissorbet

Prawn terrine | mango chutney | pumpkin sorbet

22 €

Ceviche vom Loup de Mer ^(3,6,7,9)

Rote Beete Hummus | Tomatenschaumbrot | Gurke

Sea bass ceviche | Beetroot hummus | tomato foam bread | cucumber

25 €

Avocado Tartar ^(3,7)

Sanddorn Crème Brulée | Mascarpone | Quittengelee

Avocado tartar | sea buckthorn crème brûlée | Mascarpone | quince jelly

18 €

Suppen

Kürbissuppe ⁽⁹⁾

Kürbisöl | karamellisierte Kürbiskerne

Pumpkin soup | pumpkin oil | caramelized pumpkin seeds

14 €

Rinderkraftbrühe ^(1,3,7,9)

Steinpilzklößchen | Fingerlimetten

Consommé | porcini dumplings | finger lime

16 €

Hummercrèmesuppe ^(1,2,9)

Garnelentartar | Ingwer

Lobster cream soup | prawn tartar | ginger

16 €

Fisch

Wolfsbarsch ^(1,4,7,8,9)

Chimichurri | Kokosmilch-Koriander-Creme | Wildreis

Sea bass | chimicurri | coconut milk – coriander cream | wild rice

46 €

Seeteufelmedaillon ^(1,4,6,9)

Roter Paprika | Petersilienwurzelpüree | Rotkrautchips

Monkfish | red bell pepper | parsley root puree | red cabbage chips

42 €

Seezungenfilet ^(1,3,4,7,9)

Safranhollandaise | Kerbelnudeln | Karotten-Chili-Püree

Sole filet | saffron hollandaise | chervil noodles | carrot-chili puree

46 €

Fleisch

Hirschkotelette (5,7,9)

Kürbiskernrisotto | gebackener Ofensellerie | Preiselbeeren

Deer chop | pumpkin seed risotto | baked celery | lingonberries

46 €

Entenbrust (3,5,7,9)

Kartoffeltörtchen | Erbsenpüree | Erdnusscrumble

Duck breast | potato tart | pea puree | peanut crumble

39 €

Kalbsrücken (1,3,7,9)

Schupfnudeln | wilder Blumenkohl | Trüffelcrème

Saddle of veal | potato noodles | wild cauliflower | truffle cream

42 €

Sou vide gegartes Tri-Tip vom US Rind (7,9,15)

Johannisbeerglace | fermentierter Kohlrabi

Sou vide cooked Tri-Tip of US beef | currant glaze | fermented kohlrabi

38 €

Lammrückenfilet (1,7,9,)

Kräuterkruste | cremige Polenta | Chorizo

Saddle of lamb | herb crust | creamy polenta | Chorizo

44 €

Käse

Käseauswahl (1,7,15)

Feigensenf | Früchtebrot

Cheese selection | fig mustard | fruit bread

24 €

Desserts

Schokotörtchen (1,3,5,7,11)

Schwarzes Sesameis | weisse Schokoladencreme | Zwetschgen

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Chocolate tarte | black sesame ice cream | white chocolate cream | plums

Preparation time about 20 Minuten

16 €

Käsekuchen (1,3,7)

Nougateis | Ananaskompott

Cheesecake | Nougat ice cream | pineapple compote

16 €

Mandelmilch Panna Cotta (1,3,5,7)

Rose Grapefruit | Karamelhippe | dunkles Schokoladenmousse

Almond milk panna cotta | caramel roll | dark mousse au chocolat

14 €

Zu unseren Desserts servieren wir Ihnen hausgemachte Pralinen.

We serve homemade chocolates with our desserts.

**1 Glutenhaltiges Getreide 2 Krebstiere 3 Eier und Eierzeugnisse 4 Fisch
5 Erdnüsse 6 Soja 7 Milch 8 Schalenfrüchte 9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10 Senf und Senferzeugnisse 11 Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
12 Schwefeldioxid und Sulfite 13 Lupine und Erzeugnisse daraus 14 Weichtiere
(Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus 15 Nüsse**