



SPEISEKARTE

Suppen

Fenchelschaumsuppe / Tomaten-Brotravioli	9,5
Kürbisschaumsuppe / Knuspergarnele	9,5
Tomatenessenz / Basilikumklößchen (vegan)	9,5

Vorspeisen

Rote Bete Carpaccio / Buchweizen / Soja Quark	
Süß-sauer mariniertes Gartengemüse (vegan, glutenfrei)	16,5
Garnelen im Weizenblatt / Apfel / Gurke / Limetten-Joghurt	18,5
Rindertartar / Onsen Ei / Olive / Brotchip	18,5
Ochschwanz / Gänseleber / Holunder / Butterbrioche	19,5



Hauptgänge

Kartoffel-Pilztaschen / Spitzkohl / Tomatensugo / Zwiebelstippe (vegan)	26
Perlhuhnbrust / Gewürz-Bulgur / Aubergine / Tomate Mozzarella / Harissa-Jus	28,5
Rotbarsch / Tomate / Papaya / Basilikum / Drillinge	28,5
Garnele / Jakobsmuschel / Schlangenbohnen / Tomatenschaum Safranrisotto	32
Dry aged Rinderfilet / Sellerie / Kräuterseitling / Drillinge	36
<u>Dessert</u>	
Variation von Kokos / Ananas / Malibu	9,5
Geschmorter Pfirsich / Passionsfruchtsorbet / Savarin	9,5
Schokoladenvariation / Banane	10,5

Eine Übersicht der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie gern bei unserem Service-Personal erfragen. Die angegebenen Euro-Preise verstehen sich inklusive der derzeit gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.



WILDKARTE

Suppe

Quittenschaumsuppe / Zwiebel-Speck-Klößchen 9

Vorspeisen

Feldsalat / Kartoffeldressing / Wildschinken / Apfel / Walnuss /
Croutons 16,5

Hauptgang

Hirschragout / Kirsch-Rotkohl / Preiselbeer-Birne
Semmelkloß 26,5

Kaninchen / Olive / Erbse / Risotto 30

Rosa gebratener Rehrücken / Haselnusskruste / Cranberry /
Wilder Broccoli / Kartoffelkuchen 34

Dessert

Variation von der warmen und kalten Zwetschge 9,5

Eine Übersicht der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie gern bei unserem Service-Personal erfragen. Die angegebenen Euro-Preise verstehen sich inklusive der derzeit gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.