

VORSPEISEN

Yellow-Fin-Thuna

halb roh gebraten, Sesam, Wok-Gemüse, Erdnüsse 16 Euro

Feldsalat

gegrillter Ziegenkäse, Schwarze Nüsse 14 Euro

Gänseleber Paté

Quitten-Chutney, Brioche 19 Euro

Feldsalat

Speck und Croûtons 8 Euro

Kürbis-Curry Suppe

gegrillte Jakobsmuschel, Eukalyptus 9 Euro

HAUPTGÄNGE

Salzwiesen Lamm

Lammhüfte mariniert, Sous Vide gegart,
Rotes Linsen Dal, Chutney, Curry 26 Euro

Tandoori Kabeljau Filet

in indischen Gewürzen mariniert, Risotto, Safran 25 Euro

Rumpsteak vom Angus Rind

Trüffelbutter, Kartoffelgratin 25 Euro

Perlhuhn-Brust Supreme

Kräuter-Polenta, Feldsalätchen 21 Euro

Bienwald Reh

Interpretation von Boeuf Bourguignon
Kastanien-Gemüse, Kürbis-Gnocchi 27 Euro

Wochen-Empfehlung

Elsässer Gänsebrust

Sous Vide gegart, Rotkohl,
Maronengemüse, Serviettenknödel

28 Euro

Risotto

Schwarzer Perigord Trüffel, Spiegelei

16 Euro Vorspeise

28 Euro Hauptgericht

Kalbsbäckchen

geschmort, Wirsing-Aprikosen-Gemüse,
Lila Kartoffeln

20 Euro

Rumpsteak Rossini vom Angus Rind

Schwarzer Burgunder Trüffel, Gänseleber, Kartoffelgratin

40 Euro

DESSERT

Geistreiches Sorbet

8 Euro

Geschmorte Feige

aus unserem Garten, Zitronen-Sorbet, Zabaione

10 Euro

Schoko-Rum-Trüffel

Chai-Parfait, Schoko-Crumble

12 Euro