



DER START

Geschmorter Radicchio mit Vinaigrette und Komplott von der Holunderbeere und knusprigen Austernpilzen	14,90
Variation vom Knollensellerie mit Grannysmith Apfel Walnusscreme und Liebstöckelöl	15,90
Gezupfte konfierte Schweineschulter mit Hagenbutten-Vinaigrette mariniertem Wirsing und eingelegten Dörripflaumen	18,50
Gegrillter Oktopus mit Nektarinen-Chimichurri zweierlei vom Blumenkohl und gebranntem Lauchzwiebelöl	16,90

HERZERWÄRMEND

Gewürzte Kürbiscremesuppe mit Amaretto-Haube und gerösteten Kürbiskernen	8,90
Wildpilz-Brühe mit Mohnnocken und zweierlei von der Zwetschge	10,90

100% OHNE FLEISCH

Gratinierte Anna-Kartoffeln mit dreierlei von der Pastinake "Red Bull"-Trauben und frittierten Kapern	26,90
Safran Mezzelune mit Fenchel Ricotta-Füllung geräuchertem Paprika Öl, Belper Knolle und gebratenen Shiitake-Pilzen	23,90

AUS DEM WASSER

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Krustentierschaum Pastaperlen-Risotto, Feigen und sautierten Tomberrys	33,90
---	--------------

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt.

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen.



VOM FELD

Gebratene Barbarie Entenbrust mit Steinpilz-Soße glasierte Birnenperlen und Selleriekuchen	33,90
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Trüffeljus Zwiebel-Apfelgemüse und Kartoffel-Walnuss Pralinen	35,90
In Dornfelder geschmortes Kalbsbäckchen mit Moosbeeren, cremiger Polenta und Allerlei vom Mais	32,50

DAS FINALE

Windbeutel gefüllt mit Vanille-Birnenkrem und Zimteis	14,90
Geröstetes Mandelmousse mit marinierten Mirabellen und Heumilcheis	13,90
Käse Warmer Comtéschaum mit glasierten Trauben karamellisierten Walnüssen, Verjus und gepickelten Enokipilzen	14,80

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt.

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen.