



DER START

Bärlauch "Mille Feuille" mit Kefirmousse und Sauerampferis	15,90
Salat von Radieschen und Frühlingsblüten Bronzefenchel, Buttermilch-Vinaigrette und Kerbelöl	14,90
Geschmorter Schweinebauch mit eingelegtem Chicoree und Salzzitrone	18,50
Allerlei von der Jakobsmuschel mit Roter Bete	17,90

HERZERWÄRMEND

Bärlauchcremesuppe mit Ricottahaube und frittiertem Wachtelei	8,90
Klare Fischbrühe mit Herzmuscheln geräuchertem Paprikacroûton und Rouille	13,90

100% OHNE FLEISCH

"Kartoffel-Eclair" mit Lauch-Moosbeergemüse und Vanille-Buttersoße	26,90
Geschmorter Spitzkohl mit Ziegenkäseschaum glasierten Apfelperlen, eingelegten Schalotten und Trüffelmayonnaise	24,90

AUS DEM WASSER

Auf der Haut gebratenes Fjordforellenfilet mit Meerrettichsoße gelbem Betegemüse und Kartoffelstrudel	32,90
--	--------------

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

Rosa gebratenes Kaninchenrückenfilet und gezupfte Keule mit Morcheljus und Topinambur-Birnengemüse	33,90
Rosa gebratenes Pferdefilet mit Entenleber Madeirajus, eingelegten Perlzwiebeln und Kartoffelrösti	37,50
In Dornfelder geschmortes Kalbsbäckchen mit Allerlei von der Möhre, gegrillter "Roscoff Zwiebel" und Thymian-Kartoffelmousseline	32,50

DAS FINALE

Variation von Staudensellerie und Apfel mit Baiser	13,50
Warmer Schokoladen-Wacholder-Fudge mit Bergamottensorbet und Fichtenessenz	14,90
Käse "Grand Noir Eis" mit Birnenchutney und Roggen Crumble	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.