

Vorspeisen / Starters

Blattsalate vom Wochenmarkt mit Pfifferlingen in Granatapfeldressing ⁽⁶⁾ (vegetarisch) <i>Assorted salads with chanterelles in pomegranate vinegar marinade⁽⁶⁾ (vegetarian)</i>	18 €
Gänseleberparfait mit karamellisiertem Apfel an kleinem Salat ⁽⁶⁾ <i>Goose liver parfait with caramelized apple slices with a small salad⁽⁶⁾</i>	20 €
Salat von Jakobsmuscheln und Riesengarnelen in Kräutervinaigrette ⁽⁶⁾ <i>Salad of scallops and king prawns in herbal vinaigrette⁽⁶⁾</i>	20 €
Carpaccio vom irischen Weiderind mit Pesto ^(5b,5c) und Parmesan <i>Carpaccio of Irish beef with pesto^(5b,5c) and Parmesan cheese</i>	19 €
Terrine von Hummer ⁽²⁾ in Forellenkaviarcreme ^(1,6) an Salatbouquet ⁽⁶⁾ <i>Terrine of lobster⁽²⁾ in trout caviar cream^(1,6) with small salad⁽⁶⁾</i>	20 €

Suppen / Soups

Doppelte Kraftbrühe mit Pistazienklöschen ^(2,3) <i>Consommé double with pistachio dumplings^(2,3)</i>	10 €
Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis mit Kernöl ^(vegetarisch) <i>Cream soup of Hokkaido pumpkin with seed oil^(vegetarian)</i>	10 €
Rahmsuppe von Pfifferlingen ^(2,3,4) (vegetarisch) <i>Cream soup of chanterelles^(2,3,4) (vegetarian)</i>	10 €
Hummercremesuppe mit Hummer ^(2,3,4) <i>Lobster bisque with lobster^(2,3,4)</i>	12 €

Warme Zwischengerichte / Entremets

Gebratener grüner Spargel (vegetarisch) mit brauner Butter, Parmesan und Neuen Kartoffeln		18 €
	als Hauptgang	28 €
<i>Roasted green asparagus (vegetarian) with brown butter, parmesan cheese and new potatoes</i>		18 €
	<i>as main course</i>	28 €
Bachsaibling ⁽⁴⁾ mit Kräutern gebraten und La Ratte Kartoffeln		18 €
	als Hauptgang	28 €
<i>Filet of brook trout ⁽⁴⁾ fried with herbs and La Ratte potatoes</i>	18 €	
	<i>as main course</i>	28 €

Fischgerichte / Fish

Zanderfilet auf der Haut gebraten ⁽⁴⁾ mit grünem Spargel an Chardonnaysauce ^(2,4) und neuen Kartoffeln	35 €
<i>Pikeperch filet roasted on its skin ⁽⁴⁾ with green asparagus on Chardonnay sauce ^(2,4) and young potatoes</i>	
Medaillon vom Seeteufel ⁽⁴⁾ in Safransauce ^(2,4) mit rotem Reis	35 €
<i>Medallion of monkfish ⁽⁴⁾ in saffron sauce ^(2,4) with red rice</i>	
Schottisches Lachsfilet in Butter gebraten an Kräutersauce ^(2,4) mit hausgemachten Nudeln ^(1,4)	34 €
<i>Scottish salmon filet fried in butter on herbal sauce ^(2,4) with homemade noodles ^(1,4)</i>	
Ragout von Hummer in Champagnersauce ^(2,4) mit schwarzen Nudeln ^(1,4)	35 €
<i>Ragout of lobster in Champagne sauce ^(2,4) and black noodles ^(1,4)</i>	
Seezungenfilet mit Lauch und Trüffel in Champagnersauce ^(2,4) mit Basmati Reis	37 €
<i>Filet of sole with leek and truffle in Champagne sauce ^(2,4) with Basmati rice</i>	

Fleischgerichte / Meat dishes

Rehrücken mit Pilzen in Preiselbeersauce ^(3,4) mit Nudeln ⁽⁴⁾	35 €
<i>Saddle of venison with mushrooms in lingonberry sauce ^(3,4) with noodles ⁽⁴⁾</i>	
Medaillons vom Kalbsfilet mit Pfifferlingen in Sahne ^(2,4) Nudeln ^(1,4)	38 €
<i>Medallions of veal filet with chanterelles in cream ^(2,4) noodles ^(2,4)</i>	
Tournedo vom irischen Weiderind mit Gänseleber in Trüffelsauce ^(3,4) und Kartoffelgratin ⁽²⁾	36 €
<i>Tournedo of Irish beef with goose liver in truffle sauce ^(3,4) and potato gratin ⁽²⁾</i>	
Barbarie Entenbrust in Cassissauce ^(3,4) mit Apfel-Kartoffelgratin ⁽²⁾	35 €
<i>Breast of Barbarie duck on cassis sauce ^(3,4) and apple potato gratin ⁽²⁾</i>	
Lammkarree mit Pesto ^(5b,5c) überbacken Burgundersauce ^(3,4) und Kartoffelgratin	36 €
<i>Rack of lamb with pesto ^(5b,5c) crust in Burgundy sauce ^(3,4) potato gratin</i>	

* * *

Zu all unseren Gerichten servieren wir Ihnen Gemüse der Saison.

* * *

Gerne bereiten wir alle Speisen auch gluten- und laktosefrei zu.

* * *

To all our dishes we serve seasonal vegetables.

* * *

Please ask for gluten- and lactose free preparation.

Käse / Cheese

Auswahl von französischem Käse mit Feigensenf <i>Selection of French cheese with fig mustard</i>	17 €
--	------

Desserts

Crème Brûlée (1,2) von Blutorange mit weißem Zimteis (1,2) <i>Crème Brûlée (1,2) of blood orange with white cinnamon ice cream (1,2)</i>	14 €
--	------

Lebkuchen-Eisparfait(1,2,5b) auf Glühweinsauce <i>Ginger bread ice parfait(1,2,5b) on mulled wine sauce</i>	14 €
--	------

Früchteteller mit Sorbets von Passionsfrüchten, Granatapfel und Schwarze Johannisbeere <i>Fruit plate with sorbets of passion fruit, pomegranate and black currant</i>	15 €
--	------

Sinfonie "Der Kleine Prinz"(1,2,5e) <i>Symphony "The Little Prince" (1,2,5e)</i>	15 €
---	------

Dessertvariation (1,2,5e) <i>Dessert variation (1,2,5e)</i>	16 €
--	------

Zu unseren Desserts servieren wir Ihnen hausgemachte Pralinen.
We serve homemade pralines with our desserts. (2,5a/b)

Allergene / Allergens

1	Eier / Eggs	5	Schalenfrüchte / Nuts
2	Milch / Milk		a Pistazien / Pistachios
3	Sellerie / Celery		b Mandeln / Almonds
4	Weizen / Wheat		c Walnuss / Walnut
7	Fisch / fish		d Kokosnuss / Coconut
			e Haselnuss / Hazelnut
		6	Senf / Mustard
		8	Krustentiere / shellfish

Unser Bratfett enthält Beta Carotin/ Our dripping contents beta carotene