

Vorspeisen / Starters

Blattsalate vom Wochenmarkt mit Pfifferlingen in Granatapfeldressing ⁽⁶⁾ (vegetarisch) <i>Assorted salads with chanterelles in pomegranate vinegar marinade ⁽⁶⁾ (vegetarian)</i>	18 €
Gänseleber gebraten mit karamellisiertem Apfel an kleinem Salat ⁽⁶⁾ <i>Goose liver roasted with caramelized apple slices and 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 Pistazienklößchen ^(2,3) <i>Consommé double with pistachio dumplings ^(2,3)</i>	10 €
Kräuterrahmsuppe mit Wachtelei (vegetarisch) ^(2,4) <i>Cream soup of herbs with quail egg (vegetarian) ^(2,4)</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>	

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) hausgemachte Nudeln	38 €
<i>Medallions of veal filet with chanterelle mushrooms in cream ^(2,4) homemade noodles</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 17 €
*Selection of French cheese
with fig mustard*

Desserts

Crème Brûlée ^(1,2) von Himbeeren
mit Vanilleeis ^(1,2) 14 €
*Crème Brûlée ^(1,2) of raspberries
with vanilla ice cream ^(1,2)*

Früchteteller mit Sorbets von Passionsfrüchten,
Granatapfel und Schwarze Johannisbeere 15 €
*Fruit plate with sorbets of passion fruit,
pomegranate and black currant*

Sinfonie "Der Kleine Prinz" ^(1,2,5e) 15 €
Symphony "The Little Prince" ^(1,2,5e)

Dessertvariation ^(1,2,5e) 16 €
Dessert variation ^(1,2,5e)

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