

Vorspeisen / Starters

Blattsalate mit Pfifferlingen 20 €

in Himbeerdressing ⁽⁶⁾ (vegetarisch)

Assorted salads with chanterelles

in raspberry marinade ⁽⁶⁾ (vegetarian)

Gebratene Entenleber mit karamellisiertem Apfel 26 €

an kleinem Salat ⁽⁶⁾

Roasted duck liver with caramelized apple slices

with a small salad ⁽⁶⁾

Feldsalat mit gebratenen Wachtelbrüstchen 24 €

an Balsamico

Lamb's lettuce salad with roasted quail breasts

and Balsamico

Terrine von Hummer ⁽²⁾ in Forellenkaviarcreme ^(1,6) 25 €

an kleinem Salat ⁽⁶⁾

Terrine of lobster ⁽²⁾ in trout caviar cream ^(1,6)

with small salad ⁽⁶⁾

Suppen / Soups

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis (vegetarisch) 12 €

Cream soup of Hokkaido pumpkin (vegetarian)

Tomatenessenz mit Trüffelklößchen ⁽²⁾ 12 €

Essence of tomato with truffle dumplings ⁽²⁾

Hummercremesuppe mit Hummer ^(2,3) 15 €

Lobster bisque with lobster ^(2,3)

Warme Zwischengerichte / Entremets

Tofubratling mit Steinpilzen in Sahne (1,2,4)	25 €
mit Nudeln (1,4) als Hauptgang	40 €
<i>Tofu patty with porcini mushrooms in cream (1,2,4)</i>	25 €
<i>with noodles (1,4) as main course</i>	40 €

Fischgerichte / Fish

Medaillon vom Seeteufel (4) in Safransauce (2,4)	44 €
mit rotem Reis	
<i>Medallion of monkfish (4) in saffron sauce (2,4)</i>	
<i>with red rice</i>	

Schottisches Lachsfilet in Butter gebraten	43 €
an Kräutersauce (2,4) mit hausgemachten Nudeln (1,4)	
<i>Scottish salmon filet fried in butter</i>	
<i>on herbal sauce (2,4) with homemade noodles (1,4)</i>	

Ragout von Hummer in Champagnersauce (2,4)	45 €
mit schwarzen Nudeln (1,4)	
<i>Ragout of lobster in Champagne sauce (2,4)</i>	
<i>and black noodles (1,4)</i>	

* * *

Gerne servieren wir unsere Fischgerichte auch in der Größe eines
Zwischengangs zu 25 €

We are pleased to serve our fish dishes as an intermediate course at 25 €

Fleischgerichte / Meat dishes

Rehrücken mit Pilzen in Preiselbeersauce (3,4) 45 €
und Nudeln (1,4)
*Saddle of venison with mushrooms
in lingonberry sauce (3,4) with noodles (1,4)*

Medaillons vom Kalbsfilet mit Steinpilzen 44 €
in Sahne mit Nudeln (1,2,4)
*Medallions of veal filet on cream (1,2,4)
with porcini mushrooms and noodles*

Tournedo vom irischen Weiderind 45 €
mit Entenleber in Trüffelsauce (3,4)
und Kartoffelgratin (2)
*Tournedo of Irish beef with duck liver
in truffle sauce (3,4) and potato gratin (2)*

Lammkarree mit Pesto (5b,5c) überbacken 43 €
Burgundersauce (3,4) und Kartoffelgratin (2)
*Rack of lamb with pesto (5b,5c) crust
in Burgundy sauce (3,4) potato gratin (2)*

* * *

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 21 €
*Selection of French cheese
with fig mustard*

Desserts

Crème Brûlée (1,2) von Tonkabohnen
mit Waldbeereis 18 €
*Crème brûlée (1,2) of Tonka beans
with berry ice cream*

Panna Cotta (2) mit Fruchtmark und Feigen 17 €
Panna Cotta (2) with fruit mark and figs

Früchteteller mit Sorbets von Passionsfrüchten,
grünem Apfel und Heidelbeere 18 €
*Fruit plate with sorbets of passion fruit,
green apple and blueberry*

Schokoladenmousse mit Früchten (1,2) 18 €
Chocolate mousse with fruits (1,2)

x* * *

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