

Vorspeisen / Starters

Blattsalate mit Pfifferlingen in Himbeerdressing ⁽⁶⁾ (vegetarisch) <i>Assorted salads with chanterelles in raspberry marinade⁽⁶⁾ (vegetarian)</i>	20 €
Entenleberparfait mit karamellisiertem Apfel an kleinem Salat ⁽⁶⁾ <i>Duck liver parfait with caramelized apple slices with a small salad⁽⁶⁾</i>	26 €
Kleines Salatarrangement mit Riesengarnelen in Kräutervinaigrette ⁽⁶⁾ <i>Small seasonal salad with king prawns in herbal vinaigrette⁽⁶⁾</i>	24 €
Feldsalat mit gebratenen Wachtelbrüstchen an Balsamico <i>Lamb's lettuce salad with roasted quail breasts and Balsamico</i>	24 €
Terrine von Hummer ⁽²⁾ in Forellenkaviarcreme ^(1,6) an kleinem Salat ⁽⁶⁾ <i>Terrine of lobster⁽²⁾ in trout caviar cream^(1,6) with small salad⁽⁶⁾</i>	25 €

Suppen / Soups

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis ⁽⁴⁾ (vegetarisch) <i>Cream soup of Hokkaido pumpkin⁽⁴⁾ (vegetarian)</i>	12 €
Kraftbrühe mit Trüffelklößchen ⁽²⁾ <i>Consommé with truffle dumplings⁽²⁾</i>	12 €
Hummercremesuppe mit Hummer ^(2,3) <i>Lobster bisque with lobster^(2,3)</i>	15 €

Warme Zwischengerichte / Entremets

Pfifferlinge mit Kräutern gebraten in Sahne ^(1,2,4) 25 €
mit Nudeln ^(2,4) als Hauptgang 40 €

Chanterelles roasted with herbs in cream ^(1,2,4) 25 €
with noodles as main course 40 €

Bachsaibling ⁽⁴⁾ in Rieslingsauce 25 €
und jungen Kartoffeln als Hauptgang 40 €

Filet of brook trout ⁽⁴⁾ in Riesling sauce 25 €
and young potatoes as main course 40 €

Fischgerichte / Fish

Zanderfilet mit Gemüse 42 €
an Chardonnaysauce ^(2,4) und Basmatireis
Pikeperch filet with vegetables
on Chardonnay sauce ^(2,4) *and Basmati rice*

Medaillon vom Seeteufel ⁽⁴⁾ in Safransauce ^(2,4) 44 €
mit rotem Reis
Medallion of monkfish ⁽⁴⁾ *in saffron sauce* ^(2,4)
with red rice

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

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

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) und Nudeln ⁽⁴⁾ <i>Saddle of venison with mushrooms in lingonberry sauce ^(3,4) with noodles ⁽⁴⁾</i>	45 €
Medaillons vom Kalbsfilet mit Pfifferlingen in Sahne mit Nudeln ^(2,4) <i>Medallions of veal filet on cream ^(2,4) with chanterelles and noodles</i>	44 €
Tournedo vom irischen Weiderind mit Entenleber in Trüffelsauce ^(3,4) und Kartoffelgratin ⁽²⁾ <i>Tournedo of Irish beef with duck liver in truffle sauce ^(3,4) and potato gratin ⁽²⁾</i>	45 €
Barbarie Entenbrust in Cassissauce ^(3,4) mit Apfel-Kartoffelgratin ⁽²⁾ <i>Breast of Barbarie duck on cassis sauce ^(3,4) with apple potato gratin ⁽²⁾</i>	42 €
Lammkarree mit Pesto ^(5b,5c) überbacken Burgundersauce ^(3,4) und Kartoffelgratin ⁽²⁾ <i>Rack of lamb with pesto ^(5b,5c) crust in Burgundy sauce ^(3,4) potato gratin ⁽²⁾</i>	43 €

* * *

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 Blutorange
mit weißem Zimteis ^(1,2) 18 €
*Crème brûlée ^(1,2) of blood oranges
with white cinnamon ice cream ^(1,2)*

Panna Cotta ⁽²⁾ 17 €
mit Fruchtmark und Früchten
*Panna Cotta ⁽²⁾
with fruit mark and fruits*

Früchteteller mit Sorbets von Passionsfrüchten,
Granatapfel und Waldbeere 18 €
*Fruit plate with sorbets of forest berry,
pomegranate and blueberry*

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

Lebkuchenparfait mit Rumkirschen ^(1,2,5) 21 €
Ginger bread parfait with rum cherries ^(1,2,5)

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

Unser Bratfett enthält Beta Carotin/ Our dripping contents beta carotene