

Suppen

Creme vom Gartenspinat <i>Jakobsmuschel/ Knoblauch/ Räucherlachs</i>	11 €
Hummer Bisque <i>Seetenfel/ Salicornes/ Whiskyschaum</i>	12 €
Essenz vom Perlhuhn <i>Morcheln/ Wurzelgemüse</i>	12 €

Vorspeisen

Carpaccio & Tatar vom Weiderind <i>Kürbis/ Hanfsaat/ Chili-Räuchermayonnaise</i>	17 €
Taubenbrust <i>Foie Gras/ Steinpilzrisotto/ Portweinjus</i>	28 €
Hummer & Jakobsmuschel <i>Tagliolini/ Gartenspinat/ Safranschaum</i>	29 €

Salate

*Blattsalat/ Paprika/ Gurken/ Frühlingslauch/ Radieschen/
Kräuter/ Knusperbrot/ Ei...*

Vorspeisensalat 7 €

Beilagensalat 5 €

Rinderfiletstreifen „BBQ“

Zuckermais/ Bacon-Chips (2,3)

Hauptgang 20 €

Vorspeise/Zwischengang 15 €

Knoblauch Scampi

Aioli/ Kräuteroliven/ getrocknete Tomaten

Hauptgang 21 €

Vorspeise/Zwischengang 15 €

Gratinierter Honig-Ziegenkäse

Portweifeigen/ Pumpernickel

Hauptgang 18 €

Vorspeise/Zwischengang 13 €

Caesar Salat

Römersalat/ Poulardenbrust/ Parmesan/ Kräuter-Croutons

Hauptgang 17 €

Vorspeise/Zwischengang 12 €

Dressings

*Himbeere/ French/ Balsamico/
Zitronen-Joghurt/ Caesar/ Kräuter-Vinaigrette*

Fleisch

Rumpsteak

Ladies' Cut 200g 23 €

Men's Cut 300g 30 €

Rinderfilet

Ladies' Cut 180g 30 €

Men's Cut 280g 39 €

Saucen: *Whisky-Pfeffer-Sauce* **Beilagen:** *Pommes Frites*
Kräuterbutter *Kartoffelgratin*

Dazu ein kleiner Salatteller

Hirschgulasch 22 €

Preiselbeerbirne / hausgemachte Eierspätzle / Pilze / Apfelrotkohl

Hirschschnitzel 27 €

in Brot-Nusspanade gebacken / getrüffeltes Kartoffelstampf / kalt geschlagene Preiselbeeren

Kalbsbäckchen 30 €

Kartoffel-Sellerie-Stampf / Holunder-Zwiebelmarmelade / Balsamicojus / junges Gemüse

Lammkarree 29 €

Kräuter-Senfkruste / Ratatouille / Kartoffelgratin / Rosmarinjus

Wiener Schnitzel 20 €

Pommes Frites / Salat

Fisch

Lachs & Flusskrebse <i>Tagliatelle/ Rieslingsauce/ Spinat</i>	26 €
Filets vom Wolfsbarsch <i>Tomaten/ Paprika/ Zucchini/ Olive/ Kapern/ Rosmarinkartoffeln</i>	23 €
Knuspriges Zanderfilet <i>Rahmwirsing/ Speck/ Salzkartoffeln</i>	24 €
Variation aus Fluss & Meer <i>Basmatireis/ Safranschaum/ kleiner Beilagensalat</i>	26 €

Vegetarisch/ Vegan

Confiertes Chicorée mit Ingwer (vegan) <i>Mango-Chutney/ grüner Couscous</i>	20 €
Offene Lasagne <i>Schmortomaten/ Aubergine/ Büffelmozzarella/ Paprikasauce</i>	20 €

Pasta

Spaghetti Pesto mit Riesengarnelen <i>Basilikum/ Tomatenconfit/ Rucola/ Parmesan</i>		
	6 Stück	28 €
	3 Stück	18 €
Wintertrüffel <i>Champagnerschaum/ Parmesan/ Tagliatelle</i>		
	Hauptgang	35 €
	Vorspeise	23 €

Dessert

Sorbet	3 €
<i>Zitrone/ Mango/ Erdbeere/ Himbeere Birne/ Cassis/ Passionsfrucht</i>	
<i>mit Sekt oder Wodka aufgegossen</i>	4 €
Vanille Crème Brûlée	12 €
<i>Himbeersorbet</i>	
Valrhona Schokolade	12 €
<i>Zweierlei Mousse mit hausgemachtem Baumkuchen</i>	
Erdbeerfeld	13 €
<i>frische Erdbeeren/ Frischkäsemousse/ Erdbeersorbet</i>	
Auswahl von Gebäck und Pralinen	12 €
<i>Ideal als Begleitung zum Kaffee</i>	
Eine kleine Auswahl von Rohmilchkäse	10 €
<i>Hausgemachtes Fruchtbrot/ Trauben/ Feigensenf</i>	