

Vorspeisen / Starters

	Euro
Geräucherter Hirschrücken	24,00
<i>Gebackener Kürbis / gebrannter Mini Lauch / eingelegter Kürbis</i>	
<i>Geröstete Knoblauch Aioli / rote Johannisbeere / Kürbiskerne / Kräuteröl / Kartoffelstroh</i>	
<i>Smoked Saddle of Deer / baked Pumpkin / flamed Mini Leek / pickled Pumpkin</i>	
<i>Roasted Garlic Aioli / Red Currant / Pumpkin Seeds / Oil of Herbs</i>	
<i>Deep fried Potato strings</i>	
Gebeizter Saibling	23,00
<i>Blumenkohl Panna Cotta / geblämmte Möhre / dreierlei Rote Bete</i>	
<i>Haselnuss / Petersilien - Dill - Öl</i>	
<i>Stained Arctic / flamed Carrot / three ways of Beetroot / Hazelnut</i>	
<i>Oil of Parsley and Dill</i>	
Briocheschnitte	18,00
<i>Zwiebelconfit / Rotkohl / karamellisierter Ziegenkäse</i>	
<i>Walnüsse / Feigen / Posteleien</i>	
<i>Brioche / Confit of Onion / Red Cabbage / caramelized Goat Cheese</i>	
<i>Walnuts / Figs / winter Purslane</i>	
Blattsalat	17,00
<i>Brombeerdressing / geröstete Kürbiskerne / Sauerteig - Croûtons</i>	
<i>Getrocknete Kapstachelbeere / gebratene Pfifferlinge / geriebener Comté</i>	
<i>Salad / Blackberry Dressing / roasted Pumpkin Seeds / Sourdough - Croûtons</i>	
<i>Dried cape Gooseberry / pan - fried Chanterelles / grated Comté</i>	

Suppen / Soups

Violette Süßkartoffelsuppe	15,00
<i>Nussbitterschaum / Croûtons / Kartoffelchips</i>	
<i>Purple Sweet Potato Soup / Foam of Brown Butter / Croûtons / Potato Chips</i>	
Bouillabaisse	22,00
<i>Wolfsbarsch / Jakobsmuschel / Garnele / Crostini / Sauce Rouille</i>	
<i>Bouillabaisse "Classic" / Sea Bass / Scallop / Prawn / Crostini / Sauce Rouille</i>	
Geeiste Rote Bete Crème Suppe	18,00
<i>Geräucherte Buttermilch / Rote Bete Taschen / gebratene Jakobsmuscheln / Eigelbcrème</i>	
<i>Iced Beetroot Cream Soup / smoked Buttermilk / Beetroot Pockets / pan - fried Scallop</i>	
<i>Cream of Egg yolk</i>	

Haupt- und Zwischengänge *Main and Intermediate Courses*

	<i>Euro</i>
<i>Hausgemachte Tagliatelle</i>	36,00
<i>Trüffelsauce / grüner Spargel / Pinienkerne / sautierte Kirschtomaten / Parmesanschaum</i> <i>Gehobelter Trüffel</i>	
<i>Homemade Tagliatelle / Truffle Sauce / Green Asparagus / Pine Nuts</i> <i>sautéed Cherry Tomatoes / Parmesan Foam / shaved Truffles</i>	
<i>als Zwischengang / Intermediate course</i>	28,00
 <i>dazu drei Riesengarnelen</i>	9,00
<i>add. three King Prawns</i>	
<i>dazu Tranchen vom Rinderfilet</i>	14,00
<i>add. slices of Sirloin</i>	
 <i>Bouillabaisse</i>	36,00
<i>Wolfsbarsch / Jakobsmuschel / Garnele / Crostini / Sauce Rouille</i>	
<i>Bouillabaisse "Classic" / Sea Bass / Scallop / Prawn / Crostini / Sauce Rouille</i>	
 <i>Kartoffelgnocchi</i>	34,00
<i>Pfefferbutter / Baby Spinat / halbgetrocknete Kirschtomaten / gebratene Pfifferling</i> <i>Thymianschaum / Süßkartoffel - Parmesancrème</i>	
<i>Potato Gnocchi / Butter of Pepper/ Baby Spinach/ semi - dried Cherry Tomato</i> <i>Pan - fried Chanterelles/ Foam of Thyme / Cream of Sweet Potato and Parmesan</i>	
<i>als Zwischengang / Intermediate course</i>	25,00

Euro

Gebratenes Filet vom Loup de Mer

40,00

Pflaumenschaum / Limonen - Spargel - Arancini / Auberginenpüree / geröstete Pistazie

Umeboshi Sesam / gebratene Austernpilze / grüner Spargel

Pan - fried filet of Loup de Mer / Foam of Plum/ Lime - Asparagus - Arancini / mashed

Eggplant / roasted Pistachio / Umeboshi Sesame / pan - fried Oyster Mushrooms

Green Asparagus

Gebratenes Lachsfilet

39,00

Rieslingschaum / Spinatcrème / Parmesankarotten / Blumenkohl

Pommes Dauphine / Safranmayonnaise

Pan-fried filet of Salmon / Foam of Riesling / Cream of Spinach

Parmesan - Carrots / Pommes Dauphine/ Saffron Mayonnaise

Wiener Schnitzel

36,00

Kartoffel-Gurken-Specksalat / Preiselbeeren / Zitrone

"Wiener Schnitzel" / Potato-Cucumber-Bacon Salad / Cranberries / Lemon

Geschmorte Kalbsbacke

41,00

Kalbspraline / getrüffelttes Kartoffelpüree / Speckbohnen

Rotweinzwiebeln / Senfkaviar / Schnittlauch

Braised Veal Cheek/ Praline of Veal/ truffled Mashed Potatoes

Red Wine Onions / Caviar of Mustard / Chives

Duett vom Iberico

39,00

- rosa gebratenes Filet & knuspriger Chili-Honig-Bauch -

Portweinjus / Romanesco / Chorizomayonnaise / Chorizo-Kroquette / Knoblauchpüree

Duett of Iberico - pink roasted filet & crispy Chili-Honey-Belly -

Port Wine Jus / Romanesco / Chorizo Mayonnaise / Chorizo Croquette / Garlic Puree

Rosa gebratene Entenbrust

39,00

Portweinjus / Karottenpüree / gegrillter Mini Mais / wilder Brokkoli

Krause Glucke / Orangensud

Pan - roasted Duck Breast/ Port Wine Jus/ Mashed Carrots / grilled Mini Corn

Wild Broccoli / Cauliflower Mushroom / Orange - Stock

Desserts / Desserts

	<i>Euro</i>
<i>Mais / Mandarine / Nussbutter</i> <i>Maismousse / Maissponge / Popcorncremeux / Popcornpraliné</i> <i>Geflämmte Mandarine / Mandarinengel / Mandarinenkaramell / Nussbuttereis</i> <i>Nussbuttercrumble</i> <i>Corn / Mandarin / Brown Butter / Mousse of Corn / Sponge of Corn / Popcorncremeux</i> <i>Popcornpraliné / flamed Mandarin / Mandarin Gel / Caramel of Mandarin</i> <i>Brown Butter - Ice Cream / Crumble of Brown Butter</i>	16,00
<i>Salzkaramell Crème Brûlée</i> <i>Dulcey - Mascarponecrème / Früchte / Sanddornsorbet</i> <i>Crème Brûlée of Salted Caramel / Dulcey – Mascarpone - Cream/ Fruits</i> <i>Sea Buckthorn Sorbet</i>	15,00
<i>Dunkle Schokolade</i> <i>Dreierlei Himbeere / Pistazieneis / Pistaziencreme / Schokoladen - Himbeer - Madeleine</i> <i>Dark Chocolate / three ways of Raspberry / Pistachio Ice - Cream</i> <i>Pistachio Cream / Chocolate - Raspberry - Madeleine</i>	17,00
<i>Sorbet Trilogie</i> <i>Grapefruit - Rosmarin / Birne - Ingwer / Mirabelle - Tonkabohne</i> <i>Sorbet Trilogie / Grapefruit - Rosemary / Pear - Ginger / Mirabelle - Tonka Bean</i>	15,00
<i>Auswahl Grunenhägener Käse</i> <i>Feigensenf / Bananenbrot / Walnüsse / Trauben</i> <i>Assorted Cheeses from Grunenhagen</i> <i>Fig Mustard / Banana Bread / Walnuts / Grapes</i>	19,00