

# Vorspeisen & Suppen / Starters & Soups

## **Geräucherte Forelle**

Gurkenspaghetti / Gepickelte Radieschen / Forellenkaviar

Meerrettichcrème / Brotchip

17,00 €

(Smoked Trout / Cucumber Spaghetti / Pickled Radish / Trout Caviar

Horseradish Cream / Bread Chip)

## **Feldsalat**

Kirschtomaten / Speck / Orangenfilets / Kartoffeldressing / Croûtons

13,00 €

(Lamb's Lettuce / Cherry Tomatoes / Bacon / Orange Slices / Potato Dressing / Croûtons)

Mit geräucherter Entenbrust / with Smoked Duck Breast

18,00 €

## **Carpaccio**

Tomaten / Rucola / Pinienkerne / Parmesan

17,00 €

(Carpaccio / Tomatoes / Rocket Salad / Pine Nuts / Parmesan)

Mit 3 Riesengarnelen / with 3 King Prawns

24,00 €

## **Gebackener Kürbis**

Haselnuss / Eingelegter Kürbis / Quinoasalat / Joghurt / Sanddorn

15,00 €

(Baked Pumpkin / Hazelnut / Pickled Pumpkin / Quinoa Salad

Yoghurt / Sea Buckthorn)

## **Tomatencremesuppe**

Rucolastroh

11,00 €

(Tomato Cream Soup / Rocket Salad Straw)

## **Wildconsommé**

Gemüse / Schnittlauch / Crêperoulade

14,00 €

(Game Essence / Vegetable / Chives / Crêpe Roulade)

## **Kartoffel - Kohlrabisuppe**

Stremellachs / Speckschaum

13,00 €

(Potato - Kohlrabi Soup / 'Stremel' Salmon / Bacon Foam)

## **Rinderconsommé**

Wurzelgemüse

12,00 €

(Beef Essence / Root Vegetable)

# *Vegetarisch / Vegetarian*

## *Gebackener Blumenkohl*

*Bulgursalat / Rote Bete / Safranpüree*

*Petersilienschaum*

19,00 €

*(Baked Cauliflower / Bulgur Salad / Beetroot / Saffron Purée / Parsley Foam)*

## *Tagliatelle*

*Grüner Spargel / Tomatenconcassée / Pinienkerne*

*Parmesansauce*

22,00 €

*(Tagliatelle / Green Asparagus / Tomato Concassée / Pine Nuts / Parmesan Sauce)*

## *Piemonteser Nocken*

*Schnittlauch - Käsesauce / Kürbis*

*Herbsttrompeten / Junger Lauch*

21,00 €

*(Gnocchi / Chive - Cheese Sauce / Pumpkin*

*Oyster Mushrooms / Leek)*

# Hauptgänge / Main Dishes

## **Gebratener Saibling**

Bunte Linsen / Kartoffelnest / Karottenpüree / Beurre Blanc 29,00 €  
(Pan-Fried Char / Lentils / Potatoe Nest / Mashed Carrots / Beurre Blanc)

## **Pochierter Kabeljau**

Blattspinat / Tomatenrisotto / Parmesanschaum 32,00 €  
(Poached Codfish / Spinach / Tomato Risotto / Parmesan Foam)

## **Rinderfilet**

Geschmorte Ochsenbacke / Wilder Brokkoli / Selleriepüree / Burgunderjus 39,00 €  
(Filet of Beef / Braised Ox Cheek / Wild Broccoli / Celery Purée / Burgundy Jus)

## **Wiener Schnitzel**

Kartoffel - Gurken - Specksalat / Preiselbeeren 28,00 €  
(Wiener Schnitzel / Potato - Cucumber - Bacon Salad / Cranberries)

## **Kalbskotelett**

Bohnenragoût / Rosmarin Pommes / Sauce Béarnaise 38,00 €  
(Veal Chop / Ragoût of Beans / Rosemary French Fries / Sauce Béarnaise)

## **Kalbsleber**

Karamellisierter Apfel / Kartoffelpüree / Röstzwiebeln / Salbeisauce 32,00 €  
(Calf's Liver / Karamelized Apple / Mashed Potatoes / Roasted Onions / Sage Sauce)

## **Rosa Hirschrücken**

Nusskruste / Birnenchutney / Pastinakenpüree  
Kartoffelnocken / Preiselbeerjus 37,00 €  
(Pink Saddle of Deer / Nut Crust / Pear Chutney / Parsnip Purée  
Gnocchi / Cranberry Jus)

## **Gebratene Entenbrust**

Spitzkohl / Kartoffelbaumkuchen / Rosmarinjus 32,00 €  
(Pan-Fried Duck Breast / Pointed Cabbage / Potato Cake / Rosemary Jus)

## **Wildragoût**

Serviettenknödel / Romanesco / Pilze  
als Zwischengang 22,00 € / als Hauptgang 29,00 €  
(Game Ragoût / Bread Dumplings / Romanesco / Mushrooms)

# *Käse / Cheese*

## *Französische Käseauswahl*

*Feigensenf / Bananenbrot*

15,00 €

*(Assorted French Cheeses / Fig Mustard / Banana Bread)*

# *Desserts / Desserts*

## *Sorbet Trilogie*

*Früchte*

12,00 €

*(Sorbet Trilogie / Fruits)*

## *Crème Brûlée*

*Zwetschgeneis*

12,00 €

*(Crème Brûlée / Plum Ice-cream)*

## *Rotweinbirne*

*Orangen - Ingwersorbet*

14,00 €

*(Red Wine Pear / Orange - Ginger Sorbet)*

## *Bananensplit*

*Schokolade / Mandel / Vanille*

13,00 €

*(Banana Split / Chocolate / Almonds / Vanilla)*

*Inklusivpreise*