

Verehrte Gäste,

*wir kennen die guten Zutaten
unserer frisch zubereiteten Speisen!*

Auch Sie sollen vorher wissen, was Ihnen gut bekommt:

- A Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen,
Gerste, Hafer, Dinkel)*
- B Fisch und Krebstiere*
- C Eier*
- D Soja*
- E Milch (einschließlich Lactose)*
- F Schalenfrüchte wie z. B. Mandeln oder Haselnüsse*
- G Erdnüsse*
- H Sellerie*
- I Senf*
- J Sesamsamen*
- K Schwefeldioxid und Sulfite*
- L Lupinen*
- M Weichtiere wie Schnecken, Austern und Muscheln*

*Weitere Details entnehmen Sie bitte
der Informationsmappe im Restaurant.*

Kalte und warme Vorspeisen

*Carpaccio von der Ringelbete
mit Nüssen, karamelierten Maronen,
Feldsalat und Granatapfelvinaigrette* 14,00 €
A,E,F,H,I

*Ziegenfrischkäse
mit Waldhonig, Thymian und Nüssen karameliert
mit marinierter roter Bete, Feldsalat, Apfel,
Meerrettich und Kürbiskernöl* 18,00 €
E,F,H,I

*Zarte US-Rinderbrust aus dem BBQ-Smoker
auf Mango-Gurken-Salsa, Wodka-Frischkäsedip,
Gemüsekonfetti, asiatischer Kresse und Knusperasche* 19,80 €
A,E,F,H,I

*Tatar vom schottischen Wildlachs
mit Wasabidip, Apfel-Radieschen-Confit, Gurken-Relish
und Wildkräutersalat in Limonenvinaigrette* 19,80 €
B,E,H,F,I

Suppen

*Wildkraftbrühe mit Pistazienklößchen
und Gemüsesstreifen* 9,80 €
A,C,E,

*Schaumsuppe von Karotte, Orange, Ingwer
und Zitronengras
mit gegrilltem Gambaspieß* 12,00 €
A,B,C,E,H

Fisch

*Gebratenes Island-Kabeljaufilet auf Lauch
mit Cassis-Zwiebelmarmelade, Belugalinsen,
violetter Senfsauce und Kartoffelpüree*

A,B,E,H

32,00 €

*Zanderfilet mit Chili und Limone gebraten
auf Pak Choi, Zwergorangen, Zitrusauce
und schwarzem Reis aus dem Piemont*

A,B,E,H

34,00 €

Vegetarisch

*Steinchampignons gefüllt mit Paprika-Papaya-Salsa
auf Rosenkohlblättern, violetter Senfsauce
und knusprigen Thymiankartoffeln im Kartoffelkörbchen*

A,C,E,F,H

als Vorspeise 17,00 €

als Hauptgang 24,00 €

Vegan

*Knuspriger Quinoabratling auf Pak Choi und Zwergorangen
mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch
und schwarzem Reis aus dem Piemont*

A,C,F,I

als Vorspeise 17,00 €

als Hauptgang 24,00 €

4-Gang-Menu

*Gegrillte Tandoori-Gambas
auf pikantem Glasnudelsalat
mit Paprika-Papaya-Salsa, Wildkräutern
und einer Vinaigrette aus Limone, Chili und Minze*
B,F,H,I

19,80 €

*Gebratenes Zanderfilet
auf rotem Thai-Curry, Kokosmilch,
Zwergorangen, Pak Choi
und schwarzem Reis aus dem Piemont*
A,B,E,H

19,80 €

*Rosa gebratenes Entrecôte vom australischen Black Angus-Rind
mit Trüffel,
Portwein-Schalottensauce,
Lauch, Schwarzwurzeln,
roter Zwiebelmarmelade und Kartoffelkrapfen*
A,C

36,00 €

*Geeistes Törtchen
von weißer Schokolade und Passionsfrüchten
mit eingelegten Zitrusfrüchten,
gefülltem Mandelkrokant und Himbeersorbet*
A,C,E,H

14,00 €

o d e r

*Eine Auswahl von französischen Rohmilchkäsen
vom Affineur Waltmann*
E,F

14,00 €

Menupreis 76,00 €

Unser Wein-Arrangement:

Weißwein:

2016 Pinot Grigio	0,1 l	4,50 €
Borgo Magredo,	0,2 l	9,00 €
Venezien	0,75 l	34,00 €

Rotwein:

2016 Lavignone	0,1 l	5,20 €
Barbera d'Asti,	0,2 l	10,40 €
Italien	0,75 l	39,00 €

Fleisch

*Rosa gebratenes Lammnüsschen mit Rucola überkrustet,
Portwein-Schalottensauce,
zweierlei Bohnengemüse, kandierten Gewürztomaten
und knusprigen Thymiankartoffeln*

A,H

36,00 €

*Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust
mit Honig-Pfeffer-Lack, Cassissauce,
Gewürzrotkohl, Selleriepüree und Serviettenknödel*

A,C,E,H

32,00 €

*Zart rosa gebratener Rücken und mildgeräuchertes Bäckchen
vom Schwäbisch Hällischen Spanferkel auf Lauch
mit roter Cassis-Zwiebelmarmelade, Belugalinsen,
Balsamico-Honig-Senfsauce und Kartoffelpüree*

A,C,E,H

32,00 €

*Rosa gebratener Rehrücken mit Apfel-Rotwein-Kompott,
Rosenkohlblättern, Schwarzwurzeln
und Kartoffelkrapfen*

A,C,E,H

38,00 €

*** Die Speisewünsche Ihres Nachwuchses sprechen Sie
bitte mit unseren Servicemitarbeitern ab !!**

Käse

*Eine Auswahl von französischen Rohmilchkäsen
vom Affineur Waltmann* 14,00 €
E,F

Desserts

Zweierlei Sorbets mit exotischen Früchten 12,50 €
F

*Lauwarmer Schokoladentarte mit Cassisbirne,
Mandelblätter gefüllt mit Mascarpone-Amarettomousse
und Pralineneis* 14,00 €
A,C,E,F

*Geeistes Törtchen
von weißer Schokolade und Passionsfrüchten
mit eingelegten Zitrusfrüchten, gefülltem Mandelkrokant
und Himbeersorbet* 14,00 €
A,C,E,F

Gebrannte Vanillecreme 9,80 €
C,E,F

Änderungen vorbehalten!