

ABENDKARTE

VORSPEISEN

Gemischte Blattsalate, Rettich & Karotte | 8
Blattsalate mit Endivie, Rettich, Radieschen und Karottendressing

Tuna Tataki & Senf | 15
Kurzgebratener Thunfisch mit Apfel-Currypüree und Senfeis

Wachtel & Rauch | 15
Wachtelbrust im Rauch mit gebackener Keule, Rotkohl und Preiselbeere

ZWISCHENGERICHTE

Glasierter Schweinebauch & Hummer | 14
Geschmorter Schweinebauch mit Hummerragout, Mango und Pak Choi

Eisbein & Sauerkraut | 10
Champagnerkrautsüppchen mit Eisbein, Erbsencreme und Sauerkraut

Risotto & Rote Bete | 14
Risotto mit Rote Bete, wildem Brokkoli, Walnuss und Ziegenkäse

HAUPTGERICHTE

Adlerfisch & Paprika | 26
Gebratener Adlerfisch mit Paprikatatar, zweierlei Aubergine und Kartoffelpüree

Coq au vin blanc | 25
Coq au vin von der Maispouardenbrust mit Aprikosenrisotto und Ofenkarotte

Zweierlei vom Kalb & BBQ | 26
Kalbsfilet und Backe mit BBQ-Lack, Hummuscreme, Schwarzwurzel und Sojazwiebel

Rehrücken, Schwarzkohl und Kerbelknolle | 26
Gratinierter Rehrücken und Ravioli von der Schulter mit Kerbelknolle und Petersiliensauce

DESSERTS

Exotic | 7
Mango-Schokoladenriegel mit Kokoseis und Passionsfrucht

Crème brûlée & Clementine | 7
Vanille-Crème-brûlée mit Matcha-Eiscreme, Ingwerstreusel und eingelegten Clementinen

Birne & Kaffee | 7
Birnenstrudel mit Gewürzkaffeeis und weißer Ganache

DINNER MENU

STARTERS

Mixed leaf salads, radish & carrot | 8
Leaf salads with endive, radish, small radish and carrot dressing

Tuna Tataki & mustard | 15
Sautéed tuna with apple curry purée and mustard ice cream

Quail & smoke | 15
Smoked quail breast with baked quail leg, red cabbage and cowberries

ENTRÉES

Glazed pork belly & lobster | 14
Braised pork belly with lobster ragout, mango and pak choi

Knuckle of pork & sauerkraut | 10
Soup of champagne-cooked sauerkraut, knuckle of pork, pea cream and sauerkraut

Risotto & beetroot | 14
Risotto with beetroot, wild broccoli, walnut and goat cheese

MAIN DISHES

Jewish & bell pepper | 26
Fried jewfish with bell pepper tartar, aubergine served two ways and potato purée

Coq au vin blanc
Coq au vin of corn-fed poulard with apricot risotto and baked carrot

Veal served two ways & BBQ | 26
BBQ-marinated fillet and cheek of veal with lobster cream, black salsify and soy onion

Saddle of venison, black cabbage & chervil | 26
Saddle of venison au gratin and ravioli filled with shoulder of venison with chervil and parsley sauce

DESSERTS

Exotic | 7
Mango chocolate bar with coconut ice cream and passion fruit

Crème brûlée & Clementine | 7
Vanilla crème brûlée with matcha ice cream, ginger crumbles and marinated clementine

Pear & coffee | 7
Pear strudel with spiced coffee ice cream and white ganache

Öffnungszeiten

Tageskarte: 12:00 – 14:00 Uhr | Abendkarte: 18:00 – 23:00 Uhr

Opening Hours

Lunch: 12.00 noon – 2:00 pm | Dinner: 6:00 pm – 11:00 pm