Aktuelle Speisekarte

Aktuelle Speisekalte	. D :
	te Preise
Vorspeisen	
Blattsalat mit Bärlauchdressing, Tomaten-Oliven-Topping, Manchego und Grissini	€ 14,50
Rehrücken - sous vide gegart - mit Wildschweinschinken, Schwarzwurzeln, wildem Brokkoli, Hagebutte und Gerster Croûtons	€ 19,50
Teriyaki-Tartar vom Angus Rind mit buntem Norireis, Wasabi-Mayonnaise, Gurke und Rettich	€ 19,50
Gebeizter Lachs, Rauchforellen Panna Cotta, Kohlrabi-Quinoasalat und gelbe Beete	€ 19,50
Zwischengerichte	
Saibling mit Curry-Humus, Karotten-Kohlsalat, Knoblauch-Dattelschaum und Salzzitronengremolata	€ 19,50
Jakobsmuscheln mit Artischocken, Rauchmuschel-Kartoffelragout und Süßholzschaum	€ 19,50
Elchgulasch mit Spitzmorchel, Topinambur, Moosbeeren- Zwiebelchutney und Kräutercrêpe	€ 19,50
Tomatenconsommé mit Fregola Sarda, Tomatenchutney und Rotgarnele	€ 14,50
Hauptgänge	
Zanderfilet mit Thymian-Birnenschaum, Erbsen-Brunnenkresse-Crème, sautiertes Gemüse und Bärlauch-Schupfnudeln	€ 34,50
Steinbutt mit Hummerbutter, Noilly Prat-Schaum, Bohnencassoulette und Sepia-Kartoffelplätzchen	€ 38,50
Röstkartoffel-Blumenkohl-Maultasche mit Salzmandeln, Roquefort-Rote Beete- Apfelgemüse und Frankfurter Schmand	€ 25,50
Paderborner Hühnerkeule - sous vide gegart- mit Chorizo, Kokos-Limetten-Miso, Udon-Nudeln und pikantem Pak Choi Gemüse	€ 34,50
Filet vom Angus-Rind mit Pfefferjus, Paprika-Avocadogemüse und Röstzwiebel- Süßkartoffelpüree	€ 38,50
Dessert	
Rhabarbersorbet mit Baumkuchen, Rhabarber-Joghurtmousse und Ganachepraline	€ 12,50
Pina-Colada-Eis mit Mango Panna Cotta, Salzkaramellsauce und Tonkabohnen-Crème fraîche	€ 12,50
Bananenkuchen "Maulwurf "mit Stippsmousse, Madagaskar-Vanilleeis und karamellisiertem Mini-Mais	€ 12,50

Drei Gänge € 64,50 / Vier Gänge € 79,50

Bei Wahl folgender Speisen im Menü verändert sich der Menüpreis wie folgt:

Minderung des Menüpreises: Salat 3 €, Suppe 3 €

Zuschlag zum Menüpreis: Rinderfilet 3 €, Steinbutt 3 €, kein Dessert im Menü 5 €

Vegi Menü 3 Gänge € 49,50/ 4 Gänge 59,50