



### Kleines Menü

Herbstliche Blattsalate mit Kürbisdressing,  
eingelegten Brombeeren und Bergkäse



Schaumsuppe vom Sellerie und Zitrone  
und Sellerie-Lebkuchenpraline  
oder  
Gebratener Pulpo mit Auberginen-Kartoffelsalat  
und Peperonata



Navarin von der Wildschweinkeule mit herbstlichem Gemüse  
und Kartoffelbaumkuchen  
oder  
Zander mit wildem Brokkoli, Rauchfischsud  
und Bratkartoffeln



Frenchtoast „Basil style“

3-Gänge € 36,50  
4-Gänge € 44,50

---

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.  
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



### Menue 1

Gebeizter Lachs mit Blumenkohl  
und gesalzener Crème fraiche



Kalbsbäckchen mit Trüffeljus und Wirsing



Kabeljau mit Flußkrebssnabe und Safran-Gemüsegrauen



Spätlesesorbet mit Lavendel und  
weißer Schokolade

Menue ohne Bäckchen	€ 46,50
Menue ohne Dessert	€ 49,50
Menue mit Bäckchen	€ 56,50

---

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.  
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



## Menue 2

Hirsch mit Birne, Trüffel und Waldpilzen



Carpaccio von geblähten Jakobsmuscheln „Berliner Art“  
mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree



Filet vom Angus-Rind mit Pastinaken-Spargelgemüse  
und Topfenknödel



Rahmeis von der Vanille mit Maronencrème  
und geistem Dill

Menue ohne Muscheln	€ 46,50
Menue ohne Dessert	€ 49,50
Menue mit Muscheln	€ 56,50

---

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.  
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Menue 3

Marniertes Tartar mit Rote Beete und  
eingelegten Sauerkirschen



Wildgeflügelvelouté mit Pastete  
und Feigenconfit



Confierte Ente mit Rotkohl und gefüllten  
Kartoffelklößen



Bitterschokoladeneis mit Meringe,  
Blutorange und Malz

Menue ohne Velouté	€ 47,50
Menue ohne Dessert	€ 48,50
Menue mit Velouté	€ 55,50

---

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.  
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor

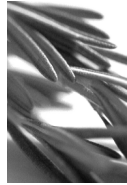


Vorspeisen/ Zwischengerichte

Herbstliche Blattsalate mit Kürbisdressing, eingelegten Brombeeren und Bergkäse	9,50
Marniertes Tartar mit Rote Beete und eingelegten Sauerkirschen	13,50
Hirsch mit Birne, Trüffel und Waldpilzen	14,50
Gebeizter Lachs mit Blumenkohl und gesalzener Crème fraiche	14,50
Kalbsbäckchen mit Trüffeljus und Wirsing	14,50
Gebratener Pulpo mit Auberginen-Kartoffelsalat und Peperonata	14,50
Carpaccio von geblähten Jakobsmuscheln „Berliner Art“ mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree	15,50
Schaumsuppe von Sellerie und Zitrone mit Sellerie-Lebkuchenpraline	8,50
Wildgeflügelvelouté mit Pastete und Feigenconfit	10,50

---

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.  
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



### Hauptgänge

Zander mit wildem Brokkoli, Rauchfischsud und Bratkartoffeln	26,50
Kabeljau mit Flußkrebssnabe und Safran-Gemüsegrauen	27,50
Navarin von der Wildschweinkeule mit herbstlichem Gemüse und Kartoffelbaumkuchen	25,50
Filet vom Angus-Rind mit Pastinaken-Spargelgemüse und Topfenknödeln	27,50
Confierte Ente mit Rotkohl und gefüllten Kartoffelklößen	27,50
Gartengnocchi mit mariniertem Gemüse	14,50
Pilzrisotto mit Parmesan-Pilz-Crostini	14,50

---

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.  
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Dessert/ Käse

Spätlesesorbet mit Lavendel und weißer Schokolade	8,50
Rahmeis von der Vanille mit Maronencrème und geeistem Dill	8,50
Frenchtoast „Basil style“	8,50
Bitterschokoladeneis mit Meringe, Blutorange und Malz	8,50

Dazu:

‘10 Riesling, Wehlener Sonnenuhr, Auslese, edelsüß	5 cl. 4,00
J. J. Prüm, Mosel	0,1l. 7,90

3 Sorten Käse mit schwarzer Johannisbeermarmelade	11,50
---	-------

---

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.  
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor