

---

## Aktuelle Speisekarte

à la carte Preise

### Vorspeisen

Blattsalat mit Nussdressing, Weißweibirnen und Pecorino	€ 14,50
oder	
Hirschrücken - sous vide gegart - mit Demi Glace-Linsensalat, Maronen-Frischkäsemousse und Quittenrelish	€ 19,50
oder	
Tartar vom Rinderfilet mit Eigelb, Petersiliencreme und Bouillon-Gel	€ 19,50
oder	
Leicht gebeizter Thunfisch mit Harissa-Gemüse, Avocado und Brombeere	€ 19,50

### Zwischengerichte

Poeliertes Welsfilet in Orangensenfmarinade mit Schwarzwurzelcreme, Spekulatius-Serviettenknödel und Porreeschaum	€ 19,50
oder	
Jakobsmuscheln mit Parmesanschaum, Bohnencreme und Paprika	€ 19,50
oder	
Getrüffeltes Rehglasch mit Wirsing-Pilzgemüse und Topinamburpüree	€ 19,50
oder	
Kürbis-Misosuppe, eingelegter Kohl und – wahlweise – gebackenem Schweinebauch	€ 15,50

### Hauptgänge

Saiblingsfilet mit Oliventapenade, tomatisiertem Blumenkohl und Sepianudel	€ 34,50
oder	
Gebratener Kabeljau mit Meerrettichespuma, geschmorten Gurken, karamellisierten Schalotten und Garnelenkartoffelpüree	€ 34,50
oder	
Gemüsequiche mit Kräuterschaum und Gemüsecassoulette	€ 25,50
oder	
Confierte Gänsekeule mit Rosmarin-Apfeljus, Rotkohl und Pumpernickel-Kartoffelklößen	€ 38,50
oder	
Filet vom Angus-Rind mit Steinpilzhaube, Marsala-Spitzmorcheljus, herbstlichem Gemüse und Süßkartoffel-Gewürzpie	€ 38,50

### Dessert

Warmer Schokoladenkuchen mit Cassisorbet, Vanillecreme und Mango	€ 12,50
oder	
Kürbis-Lebkuchen mit Mandarinersorbet, Grapefruit und Vanille-Quarkcreme	€ 12,50
oder	
„Apfelstrudel“ mit Zimteis und Marzipanmousse	€ 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 €, Schwertfisch 2 €, kein Dessert im Menü 5 €

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