Vorspeisen

Marinierter Chicorée, Hummus Haselnuss, Chimichurri	14 €
* mit Kaninchengalantine	23 €
Kräuter-Semmelkloß „superfein geschnitten & geröstet“ Pilzketchup, Wildkräutersalat	16 €
* mit Coppa di Parma	24 €

Suppe

Klarer Wildfond, Wurzelgemüse Maultaschen	15 €

Dessert

Cappuccino halbgefroren Kirschkompott	12 €
Drei französische Käseklassiker Früchtebrot, Feigensenf	17 €

Zu unseren Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen gern
hausgemachte Pralinen für 2,50 € pro Stück.

Informationen über Allergene erhalten Sie von unserem Servicepersonal.
Gern händigen wir Ihnen die schriftliche Dokumentation zur Einsicht aus.

Unsere Speisekarte mit Übersetzung in 11 Sprachen finden Sie hier:

Bester Spargel Klasse 1

170 g Spargel (klein), 250 g Spargel (groß)
Kräuterkartoffeln, Sauce Hollandaise von Hand geschlagen

mit

	klein	groß
6 Monate gereifter Coppa di Parma	19 €	26 €
2 Stück Carabineros (Königin aller Garnelen)	62 €	98 €
Kaninchengalantine	24 €	31 €
Finkenwerder Schollenfilets	24 €	31 €
Kalbsbäckchen sanft geschmort	26 €	33 €
Wildkräutersalat und Kumquats	17 €	24 €
Confierte Entenbrust	27 €	34 €
Wiener Schnitzel	29 €	36 €

Weinempfehlung

Weißwein Deutschland/Pfalz:
2022 Sauvignon blanc Qualitätswein trocken
Weingut Adriane Moll, EU-biozertifiziert
Fl. 0,75 l € 32
Glas 0,2 l € 10

Rotwein Spanien:
2019 Condado de Haza Crianza DO (Tempranillo)
Alejandro Fernandez, Ribera del Duero
Fl. 0,75 l € 59
Glas 0,2 l € 17

Großes Menü

Kopfsalat / Rhabarber / Ricotta / Senfgurke

Erbsensuppe / Matcha Tee / Ingwer / Schwertmuschel

Bärlauch / Risotto / Wachtelbrust / Lardo

Bio Ei / Brioche / Spinat / Trüffel

Lammhüfte / Frühlingsrolle / Aubergine / Blumenkohl

Zitronengras Creme brûlée / Mango Eiscreme / frische Beerchen

Gern bieten wir Ihnen zu unserem Menü eine Weinbegleitung an.

4-Gang-Menü 95 € / 127 €
5-Gang-Menü 110 € / 150 €
6-Gang-Menü 129 € / 180 €

Gern kann das Menü komplett vegetarisch bestellt werden.