

SPEZIAL MENÜ / special menu

DAS ESSEN / the menu

BABY CALAMARETTI* A(15)I(9)Z(2)B(28)Z(9)

SCHWARZE NUSS, ENOKI PILZE, WILDREIS

baby calamaretti, black nut, Enoki mushrooms, wild rice

TAUBENBRUST F(14)I(5)I(9)Z(2)Z(8)

KERBELRÜBCHEN, JUNGER GRÜNKOHL, HAFERFLOCKEN

pigeon breast, chervil roots, young green cabbage, oat flakes

ESSENZ VON WALDPILZEN A(14)I(5)I(9)Z(2)S(1)

KALBSBRIES, MORCHEL, WURZELGEMÜSE

mushroom essence, sweetbread, morel, root vegetables

GESCHMORTES GREATER OMAHA SHORT RIB 170g A(14)I(5)I(9)Z(2)Z(2)

STEINCHAMPIGNON, ENTENLEBER, SPECK, TRÜFFEL

braised Greater Omaha short rib 170g, mushrooms, duck liver, bacon, truffle

GEREIFTER CAMEMBERT A(15)I(9)Z(2)S(1)

EINGELEGTE SCHALOTTEN, KÜMMELBRIOCHE, PETERSILIENCREME, PAPRIKA

camembert, pickled shallots, caraway brioche, parsley cream, bell pepper

BUTTERMILCHMOUSSE F(10)I(5)I(9)Z(2)S(2)S(1)

MONTÉLIMAR NOUGATEIS, POMELO, MATCHABAISER

buttermilk mousse, Montélimar nougat ice cream, pomelo, matcha meringue

DIE WEINE / the wines

GRAUBURGUNDER VITUS BARRIQUE QBA
WEINGUT JOACHIM HEGER, BADEN, DEUTSCHLAND

CHARDONNAY KALKSTEIN
WEINGUT KÜNSTLER, RHEINGAU, DEUTSCHLAND

SHERRY DRY SACK, MEDIUM DRY
WILLIAMS & HUBERT, BODEGAS, SPANIEN

MALBEC RESERVE
DOMAINE JEAN BOUSQUET, MENDOZA, ARGENTINIEN

10 YEARS OLD TAWNY, TAYLORS PORT
VILLA NOVA DE GAIA, PORTUGAL

RIESLING AUSLESE
WEINGUT DREISSIGACKER,
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

3 Gänge 58€, mit Wein 89€ - **4 Gänge** 69€, mit Wein 106€ - **5 Gänge** 81€, mit Wein 124€ - **6 Gänge** 92€, mit Wein 141€
3 courses 58€, with wine 89€ - **4 courses** 69€, with wine 106€ - **5 courses** 81€, with wine 124€ - **6 courses** 92€, with wine 141€

VORSPEISEN / *starter*

€

ROMANASALAT S) 15)19)20)23)27)31)

BACON, BIO EI*, SARDELLEN, PARMESAN, CAESAR DRESSING

romaine lettuce, bacon, organic egg, anchovies, parmesan, caesar dressing*

13

FELDSALAT V)F)20)23)30)

GERÖSTETE NÜSSE, FEIGEN, KNOBLAUCHCROUTONS, HONIG-SENF DRESSING

lamb's lettuce, roasted nuts, figs, garlic croutons, honey-mustard dressing

13

VARIATION VON BUTTERNÜT- UND MUSKATKÜRBIS F)15)19)20)30)

OFENKÜRBIS, MOUSSE, GEL, KERNE, ÖL

variation of butternut and nutmeg pumpkin, oven baked pumpkin, mousse, gel, seeds, oil

16

BABY CALAMARETTI* A)15)19)20)28)29)

SCHWARZE NUSS, ENOKI PILZE, WILDREIS

baby calamaretti, black nut, Enoki mushrooms, wild rice

18

GRATINIERTE JAKOBSMUSCHEL* F)15)19)20)29)

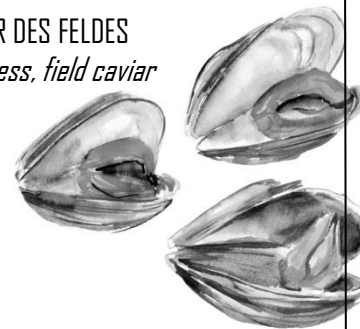
OCHSENMARK, ERDARTISCHÖCKE, BRUNNENKRESSE, KAVIAR DES FELDES

scallops cooked "au gratin", ox core, sunchoke, watercress, field caviar*

19

**Aus nachhaltigem Fang und Zucht/ from certified fishing and breed*

*Für Informationen bezüglich der Inhaltsstoffe wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal
For information about the ingredients and allergens please contact our service staff*



ZWISCHENGÄNGE / *intermediate course*

€

SAUERKRAUTSUPPE ARABISCH F)15)19)22)

SUMAK, KRÄUTERJOGHURT, PINIENKERNE, BERBERITZEN

Sauerkraut soup, sumak, yoghurt with herbs, pine nuts, barberries

14

ESSENZ VON WALDPILZEN A)R)15)19)20)31)

KALBSBRIES, MORCHEL, WURZELGEMÜSE

mushroom essence, sweetbread, morel, root vegetable

16

GEBACKENES BIO EI* F)15)19)20)22)31)

WINTERTRÜFFEL, SCHWARZWURZEL, SCHNITTLAUCH, GETREIDE POPCORN

baked organic egg, winter truffle, black salsify, chive, cereal popcorn*

16

TAUBENBRUST F)A)15)19)22)28)

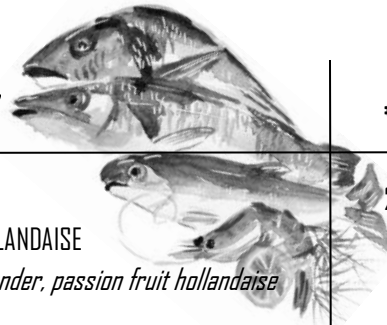
KERBELRÜBCHEN, JUNGER GRÜNKOHL, HAFERFLOCKEN

pigeon breast, chervil roots, young green cabbage, oat flakes

18



HAUPTGÄNGE / *main course*



	€
GEGRILLTER GRÜNER BIO SPARGEL* 200g <small>V(F)15)19)23)24)31)</small> SESAM, SCHARFER QUINOA, KORIANDER, PASSIONSFRUCHT HOLLANDAISE <i>grilled green organic asparagus*, sesame, spicy quinoa, coriander, passion fruit hollandaise</i>	23
SKREI KABELJAU* AUF DER HAUT 180g <small>F(A)15)19)20)27)</small> MEERRETTICH, ROTE BETE AUS DEM OFEN, ALTER BALSAMICO, PFEFFER-KIRSCHSUD <i>pan-fried Skrei codfish*, horseradish, beetroot, aged balsamic vinegar, pepper cherry stock</i>	29
WEISSES HEILBUTTFILET* IN BRAUNER BUTTER 180g <small>F15)19)20)27)31)</small> BLATTSPINAT, SARDELLEN, KAPERN, SALZZITRONE, BIDEIGELB <i>white halibut* in brown butter, leaf spinach, anchovies, capers, salty lemon, organic egg yolk</i>	36
SPRING CREEK CANADA RINDERFILET 180g VOM LAVASTEINGRILL <small>A(R)15)19)22)31)</small> OFENSELLERIE, BACKAPFEL, RUM JUS <i>Spring Creek Canada beef filet from the lava stone grill, celery, baked apple, Rum gravy</i>	42
GESCHMORTES GREATER OMAHA SHORT RIB 170g <small>A(R)15)19)20)22)</small> STEINCHAMPIGNON, ENTENLEBER, SPECK, TRÜFFEL <i>braised Greater Omaha short rib 170g, mushrooms, duck liver, bacon, truffle</i>	38
SPRING CREEK CANADA ROASTBEEF 250g VOM LAVASTEINGRILL <small>A(R)15)19)22)</small> GEWÜRZBIRNE, FRUCHTIGER OFENKÜRBIS, MOLEJUS <i>Spring Creek Canada roastbeef from the lava stone grill, spiced pear, fruity oven baked pumpkin, mole gravy</i>	39

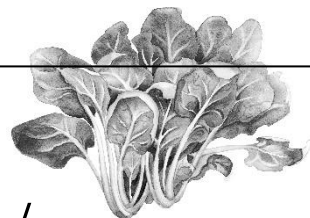
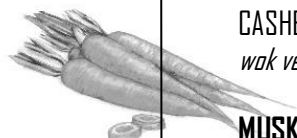
**BITTE WÄHLEN SIE EINE ZUSÄTZLICHE BEILAGE AUF DER NÄCHSTEN SEITE.
PLEASE CHOOSE A SIDE DISH FROM THE FOLLOWING PAGE.**

BEILAGEN / sides €

ABORIO RISOTTO / MIT WINTERTRÜFFEL ^{F)A)I9)} 6/ 8,5
PARMESAN, OLIVENÖL
*Abario risotto / with winter truffle
parmesan, olive oil*

KARTOFFELGRATIN GLASHAUS ^{F)I9)} 6,5
MIT KÄSEVELOUTÉ UND LAUCHSTROH
gratinated potatoes, cheese velouté, leek straw
BACON EXTRA ^{S)} 7
extra bacon

GETRÜFFELTER CAPPUCCINO ^{R)A)I9)2D)} 9
KARTOFFELMOUSSELINE, KALBSJUS, CROUTONS
truffled cappuccino, mashed potatoes, veal gravy, croutons



SALATE / salads

RUCOLASALAT ^{F)I5)I9)2D)23)} 4,5
PARMESAN, ALTER BALSAMICO, PINIENKERNE
rocket salad, parmesan, aged balsamic vinegar, pine nuts

BLATTSALAT ^{F)2D)23)} 4,5
KIRSCHTOMATEN, GURKE, KAROTTE, CROUTONS
leaf lettuce, cherry tomatoes, cucumber, carrot, croutons

GEMÜSE / vegetables €

WOKGEMÜSE ^{F)2)I2)4)27)29)} 5,5
CASHEWKERNE, CHILI, KORIANDER, SPROSSEN
wok vegetables, cashew nuts, chili, coriander, sprouts

MUSKATKÜRBIS AUS DEM OFEN ^{F)I9)24)3I)} 6
MIT KNOBLAUCH UND MARACUJA GRATINIERT
oven baked nutmeg pumpkin, garlic, passion fruit

POMMES / fries

SÜBKARTOFFEL POMMES 7
sweet potato fries

KICHERERBSEN POMMES 7
chick peas fries

SAUCEN / sauce

KRÄUTERBUTTER ^{F)I5)I9)} herb butter  3

CHIMICHURRI ^{V)F)} 4
Petersilie, Knoblauch, Olivenöl, Oregano, Rotweinessig
Parsley, garlic, olive oil, oregano, red wine vinegar

WINTERTRÜFFEL MAYONNAISE ^{F)I5)I9)} 5
truffled mayonnaise

SAUCE HOLLANDAISE ^{F)A)I9)3I)} 5

DESSERT / *dessert*

€

PASSIONSFRUCHT-PANNA COTTA F)S)I)D)I5)I9)2)D)Z)B)3)I)

KOKOSNUSS, MANGSORBET, SAFRAN-VANILLECREME

passion fruit panna cotta, coconut, mango sorbet, saffron-vanilla cream

12

BANANENMOUSSE F)I)D)I5)I9)2)D)3)D)3)I)

KAKAOKROKANT, ANANASSORBET, KAFFIRLIMETTENCREME

banana mousse, cocoa brittle, kaffir lime cream

12

BIRNENCLAFOUTIS MIT SAUERRAHMEIS F)I)D)I5)I9)2)D)3)D)3)I)

ZIMTCREME UND VANILLE

pear clafoutis with sour cream ice cream, cinnamon cream, vanilla

12

BUTTERMILCHMOUSSE F)I)D)I5)I9)2)D)3)D)3)I)

MONTÉLIMAR NOUGATEIS, POMELO, MATCHABAISER

buttermilk mousse, Montélimar nougat ice cream, pomelo, matcha meringue

12

DULCEYCREME F)A)I)D)I5)I6)I9)2)D)3)D)3)I)

WEISSES SCHOKOLADENSORBET, SANDDORN, ASHANTIPRALINE

dulcey cream, white chocolate sorbet, sallow thorn, Ashanti praline

13

KÄSE / *cheese*

ROHMILCHKÄSEAUSWAHL I5)I9)

VOM MÂÎTRE AFFINEUR WALTMANN

raw milk cheese selection from maître Affineur Waltmann



€

16