

SPEZIAL MENÜ / special menu

DAS ESSEN / the menu

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

SCHWARZE NUSS, ENOKI PILZE, WILDREIS

baby calamaretti, black nut, Enoki mushrooms, wild rice

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

KALBSBRIES, MORCHEL, WURZELGEMÜSE

mushroom essence, sweetbread, morel, root vegetables

GESCHMORTES GREATER OMAHA SHORT RIB 170g A(R)(15)(19)(20)(22)

STEINCHAMPIGNON, ENTENLEBER, KARTOFFELKLOB, SPECK, TRÜFFEL

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

BUTTERMILCHMOUSSE F(10)(15)(19)(20)(30)(31)

MONTÉLIMAR NOUGATEIS, POMELO, MATCHABAISER

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

3 Gänge 58€, mit Wein 89€ - 4 Gänge 69€, mit Wein 106€

3 courses 58€, with wine 89€ - 4 courses 69€, with wine 106€

DIE WEINE / the wines

GRAUBURGUNDER VITUS BARRIQUE QBA
WEINGUT JOACHIM HEGER, BADEN,
DEUTSCHLAND

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

CLUVÉE CLOS DE LOS SIETE
MICHEL ROLLAND, MENDOZA, ARGENTINIEN

RIESLING AUSLESE
WEINGUT DREISSIGACKER,
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

VORSPEISEN / starters

€

ROMANASALAT S) 1(5)1(9)2(0)2(3)2(7)3(0)

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

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

13

FELDSALAT V)F)2(0)2(3)3(0)

GERÖSTETE NÜSSE, FEIGEN, KNOBLAUCHCROUTONS, HONIG-SENF DRESSING

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

13

BABY CALAMARETTI* A)1(5)1(9)2(0)2(8)2(9)

SCHWARZE NUSS, ENOKI PILZE, WILDREIS

baby calamaretti, black nut, Enoki mushrooms, wild rice

18

GRATINIERTE JAKOBSMUSCHEL* F)1(5)1(9)2(0)2(9)

OCHSENMARK, ERDARTISCHOCKE, BRUNNENKRESSSE, 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*

SUPPEN / *soups*

€

SAUERKRAUTSUPPE ARABISCH F(15)I(19)Z(2)

SUMAK, KRÄUTERJOGHURT, PINIENKERNE, BERBERITZEN

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

14

ESSENZ VON WALDPILZEN A(18)I(15)I(19)Z(20)3(1)

KALBSBRIES, MORCHEL, WURZELGEMÜSE

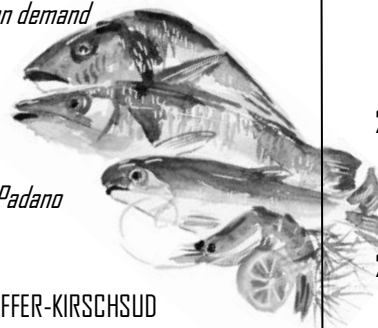
mushroom essence, sweetbread, morel, root vegetable

16



HAUPTGÄNGE / *main course*

	€
GEGRILLTER GRÜNER BIO SPARGEL* 200g / WAHLWEISE MIT BARBARIE ENTENBRUST <small>V(F)(S)(I)(9)(Z)(3)(2)(4)(31)</small> SESAM, SCHARFER QUINOA, KORIANDER, PASSIONSFRUCHT HOLLANDAISE <i>grilled green organic asparagus* / with Barbarie duck breast on demand</i> <i>sesame, spicy quinoa, coriander, passion fruit hollandaise</i>	23/36
TAGLIATELLE MIT WINTERTRÜFFEL <small>F(I)(S)(I)(9)(Z)(1)</small> GEBRATENE PILZE, RUCOLA, GRANA PADANO <i>Tagliatelle with winter truffle, fried mushrooms, rocket, Grana Padano</i>	26
SKREI KABELJAU* AUF DER HAUT 180g <small>F(A)(I)(S)(I)(9)(Z)(1)(2)(7)</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
GESCHMORTES GREATER OMAHA SHORT RIB 170g <small>A(R)(I)(S)(I)(9)(Z)(1)(2)(2)</small> STEINHAMPIGNON, ENTENLEBER, KARTOFFELKLOB, SPECK, TRÜFFEL <i>braised Greater Omaha short rib 170g, mushrooms, duck liver, dumpling, bacon, truffle</i>	38
SPRING CREEK CANADA ROASTBEEF 250g VOM LAVASTEINGRILL <small>A(R)(I)(S)(I)(9)(Z)(2)</small> GEWÜRZBIRNE, FRUCHTIGER OFENKÜRBIS, MOLEJUS <i>Spring Creek Canada roastbeef from the lava stone grill, spiced pear,</i> <i>fruity oven baked pumpkin, mole gravy</i>	39
ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RINDERFILET 180g VOM LAVASTEINGRILL <small>A(R)(I)(S)(I)(9)(Z)(2)(31)</small> OFENSELLERIE, BACKAPFEL, RUM JUS <i>Argentinean Black Angus beef filet from the lava stone grill, celery, baked apple, Rum jus</i>	42



AUF WUNSCH SERVIERTEN WIR NOCH EINE ZUSÄTZLICHE BEILAGE VON DER NÄCHSTEN SEITE.
BY REQUEST WE SERVE AN ADDITIONAL SIDE DISH FROM THE NEXT PAGE.

BEILAGEN / sides €

ABORIO RISOTTO / MIT WINTERTRÜFFEL ^{F)(A)(I9)} 6/ 8,5
PARMESAN, OLIVENÖL

*Aborio 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

WOKGEMÜSE ^{F)(21)(24)(27)(29)} 5.5

CASHEWKERNE, CHILI, KORIANDER, SPROSSEN
wok vegetables, cashew nuts, chili, coriander, sprouts

SALATE / salads



RUCOLASALAT ^{F)(15)(I9)(20)(23)} 4,5

PARMESAN, ALTER BALSAMICO, PINIENKERNE
rocket salad, parmesan, aged balsamic vinegar, pine nuts

BLATTSALAT ^{F)(20)(23)} 4,5

KIRSCHTOMATEN, GURKE, KAROTTE, CROUTONS
leaf lettuce, cherry tomatoes, cucumber, carrot, croutons

POMMES / fries

SÜBKARTOFFEL POMMES 7

sweet potato fries

KICHERERBSEN POMMES 7

chick peas fries

SAUCEN / sauce



KRÄUTERBUTTER ^{F)(15)(I9)} *herb butter* 3

CHIMICHURRI ^{V)(F)} 4

Petersilie, Knoblauch, Olivenöl, Oregano, Rotweinessig
parsley, garlic, olive oil, oregano, red wine vinegar

WINTERTRÜFFEL MAYONNAISE ^{F)(15)(I9)} 5

truffled mayonnaise

DESSERT / *dessert*

€

PASSIONSFRUCHT-PANNA COTTA F(10)(15)(19)(20)(26)(31)

KOKOSNUSS, MANGSORBET, SAFRAN-VANILLEGREME

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

12

BANANENMOUSSE F(10)(15)(19)(20)(30)(31)

KAKAOKROKANT, ANANASSORBET, KAFFIRLIMETTENGREME

banana mousse, cocoa brittle, kaffir lime cream

12

BIRNENCLAFOUTIS MIT SAUERRAHMEIS F(10)(15)(19)(20)(30)(31)

ZIMTCREME UND VANILLE

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

12

BUTTERMILCHMOUSSE F(10)(15)(19)(20)(30)(31)

MONTÉLIMAR NOUGATEIS, POMELO, MATCHABAISER

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

12



KÄSE/ *cheese*

ROHMILCHKÄSEAUSSWAHL (15)(19)

VOM MÂTRE AFFINEUR WALTMANN

raw milk cheese selection from maître Affineur Waltmann



€

16