



Vorspeisen/Zwischengerichte

Milchkalbstafelspitz
mit Feldsalat und Kartoffel-Speckvinaigrette

14

Jakobsmuschel
Couscous, Karotte, Heu, Koriander

15

Bergkäseravioli mit Entenfett und Perigord Trüffel

15

Glen Douglas Lachs gebeizt mit Rettich, Kräuter, Buttermilch

16

Cremesüppchen vom Rotkraut mit gebackener Fasanenpraline

9.50

Hauptgerichte

Wildhasenrücken
Birne, Blutwurst, Kartoffel

35

Weideochsenfilet
mit Pastinake, Roscoffzwiebel, Kartoffel und Senf

35

Entenbrust
mit Schwarzwurzel, Rosenkohl und Haselnuss

32

Filet vom Island Kabeljau
Grünkohl, Bete, Orange, Rauchaal

33



Dessert

Nougat
mit Tamarillo und Hibiskus

11

Avocado-Pomelo-Erdnuss-weiße Schokolade

11

Getreide-Petersilie-Banane-Vanille

11

Ananas-Rosmarin-Karamell-Mandel

11

Auswahl hausgemachter Eis und Sorbets

2.50
pro Kugel



Terrine von der Gänseleber
Rotkraut, Walnuss, Schokolade

17

Kingfish
mit Edamame, Grapefruit und Gurke

16

Filet vom Steinbutt
Steckrübe, Mandarine, Palmkohl

18

Enten Dim Sum
mit Pilz-Labsang-Souchongtee und Perlzwiebel

15

Wildhasenrücken
Birne, Blutwurst, Kartoffel

35

Banane-Getreide-Petersilie-Vanille

11

Avocado-Pomelo-Erdnuss-weiße Schokolade

11

Menü, komplett, ab 2 Personen

85

5-Gang Menü ohne Steinbutt und Banane

73

4-Gang Menü ohne Steinbutt, Ente, Banane

63

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3- Gang Überraschungsmenü

mit Wein 65 | ohne Wein 53

4-Gang vegetarisches Überraschungsmenü

48

Die Menügänge können ausschließlich aus dem Menü gewählt werden nicht aus der a la carte Karte