



---

## VORSPEISEN

### STARTER

Auster

Fine de Claire No. 2 David Herve

*Oyster Fine de Claire No. 2 David Herve*

D

- 6.50€ -

\*\*\*

Nuri Sardinen aus Portugal mit Olivenöl und Brot vom Bäcker Gaues

*Nuri sardines from Portugal, olive oil and bread from "Gaues" bakery*

A, D, G, H, M, O

- 17.00€ -

\*\*\*

Superfood Salat mit Sesamdressing,  
Quinoa, Avocado, eingelegtem Hokkaido, Kürbiskerne und Sprossen

*Superfood salad with sesame dressing,  
quinoa, avocado, pickled Hokkaido pumpkin, pumpkin seeds and sprouts*

E, F, H, N, O, P

- 24.00€ -

\*\*\*

Handgeschnittenes Rindertatar mit Kapernäpfel,  
gebackenes Eigelb und hausgemachte Brioche

*Tatar from grass-fed beef with Greek yogurt, cashew nuts, and sourdough bread*

A, C, G, H, M

- 29.00€ -

wahlweise mit 30 g Kaviar vom Stör

*optionally with 30 g sturgeon caviar*

D

- zzgl. 45.00€ -

---

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

*All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.*



---

Confierte Black Tiger Garnele  
mit Wirsingpüree, frittierten Glasnudeln, Chili Öl und einem Krustentiersud

*Confit black tiger shrimp  
with savoy cabbage purée, fried glass noodles, chili oil and a crustacean broth*

A, B, D, F

- 35.00€ -

### Liebstockel

Die frischen Liebstockelblätter finden Verwendung als Gewürz, z. B. für Suppe, Eierspeise, Pfifferlinge oder andere Pilzgerichte.

Geschmack und Geruch erinnern an den von Sellerie und an Maggi-Würze.

Feingehackte Blätter können zum Würzen von Suppen, Salaten, Obatztem und Eintopfgerichten verwendet werden. Die Blätter können den ganzen Sommer über geerntet, getrocknet oder eingefroren werden. Die getrockneten Samen können bei der Zubereitung von Eintöpfen und Braten als Würze verwendet werden. Auch sind die Früchte als aromatisierende Komponente für Käsegerichte, Brot und Gebäck und das ätherische Öl zum Aromatisieren zu verwenden.

### Lovage

Fresh lovage leaves are used as a spice, e. g. for soup, egg dishes, chanterelles or other mushroom dishes. The taste and smell are reminiscent of celery.

Finely chopped leaves can be used to season soups, salads and stews. The leaves can be harvested, dried or frozen throughout the summer. The dried seeds can be used as a seasoning for stews and roasts. The fruits can also be used as a flavoring component for cheese dishes, bread and pastries and the essential oil for flavoring.

---

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

*All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.*



---

## SUPPEN & ZWISCHENGANG

### *SOUPS & APPETIZERS*

Waldpilzcremesuppe  
mit Champignons und Sherry Gel

*Wild mushroom cream soup  
with sherry gel*

G, L, O, P

- 18.00€ -

\*\*\*

Ochsenschwanzessenz  
mit Gemüse Brunoise und Fleischeinlage

*Oxtail essence  
with vegetable brunoise and meat garnish*

C, F, L, O, P

- 20.00€ -

\*\*\*

Feine Bandnudeln  
mit Eigelb und frisch gehobeltem Herbsttrüffel

*Fine ribbon noodles  
with egg yolk and freshly shaved autumn truffle*

A, C, G, H, L, O, P

- 29.00€ -

Hauptgang Portion

- 34.00€ -

---

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

*All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.*



---

## HAUPTGANG

### MAIN COURSE

Blumenkohl Steak mit Pastinakenpüree,  
Blumenkohlblätter, Rote Beete, Granatäpfel und Yakiniku Sauce

*Cauliflower steak with parsnip purée,  
cauliflower leaves, beetroot, pomegranates and yakiniku sauce*

A, E, F, G, L, M, N, O, P

- 28.00€ -

\*\*\*

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Fassbutter gebraten  
mit gerührten Preiselbeeren und klassischem Kartoffel-Gurken Salat

*Wiener Schnitzel of saddle of veal fried in cask butter  
with stirred cranberries and potato-cucumber salad*

A, C, G, M, O, L

- 41.00€ -

\*\*\*

in Butter gebratener Heilbutt auf Rahmspinat  
mit Petersilienkartoffeln, Rote Beete und Beurre Blanc

*White halibut fried in butter on creamed spinach  
with parsley potatoes, beetroot and beurre blanc*

D, G, H, L, O, P

- 43.00€ -

\*\*\*

Hirschrücken  
mit mariniertem Rotkohl, Sorbus Aucuparia und Wildsauce

*Saddle of venison  
with marinated red cabbage, mountain ash and game sauce*

F, G, L, O, P

- 44.00€ -

---

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

*All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.*



---

Geschmorte Ochsenbacke  
mit Wirsingpüree, gepickelten Roten Zwiebeln und  
Topinambur Chips

*Braised ox cheek  
with savoy cabbage purée, pickled red onions and  
Jerusalem artichoke chips*

A, G, L, M, O, P

- 46.00€ -

\*\*\*

Zanderfilet mit Jack Be Little Kürbis,  
Kürbispüree, Kaviar Beurre Blanc und Steinpilzcrumble

*Pikeperch fillet with Jack Be Little pumpkin,  
pumpkin purée, caviar beurre blanc and porcini crumble*

A, D, G, L, O, P

- 48.00€ -

\*\*\*

Gebratenes Rinderfilet  
mit Trüffel-Kartoffelmousseline, gegrillter Cami di Rapa,  
Kräuterseitlinge und Demi Glace

*Roasted beef fillet  
with truffle potato mousseline, grilled Cami di Rapa,  
king oyster mushrooms and demi-glace*

G, H, L, O, P

- 59.00€ -

---

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

*All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding  
allergens or ingredients that may cause intolerances.*



---

## DESSERT

Auswahl an hausgemachtem Eis und Sorbet\*

*Selection of homemade ice cream and sorbet\**

G, C

- 4.50€ pro Kugel / *per scoop* -

\*\*\*

Kürbis Panna Cotta mit kandiertem Ingwer und aromatisiertem Vanille Eis

*Pumpkin panna cotta with candied ginger and flavored vanilla ice cream*

A, C, G

- 17.00€ -

\*\*\*

Quitten Sorbet auf Schokoladen Ganache und Kaffee Sponge

*Quince sorbet on chocolate ganache and coffee sponge*

A, C, G

- 17.00€ -

\*\*\*

Warme Birnentarte mit Walnuss Frangipane und Sauerrahm-Eis

*Warm pear tart with walnut frangipane and sour cream ice cream*

A, C, G, H

- 19.00€ -

\*\*\*

internationale Käseauswahl mit Feigensenf,  
Früchtebrot, Trauben und hausgemachtem Chutney

*international Selection of cheeses with fig mustard,  
fruit bread, grapes and homemade chutney*

M, G, H

3 Sorten Käse / *types of cheese* - 21.00€ -

5 Sorten Käse / *types of cheese* - 31.00€ -

---

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

*All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.*



---

Bitte beachten Sie die Zutaten, welche Allergien & Unverträglichkeiten auslösen können:

*Please note the ingredients that may cause allergies and intolerances:*

- A - Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*- Cereals containing gluten and products thereof*
- B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*- Crustaceans and products thereof*
- C - Eier aller Geflügel- und Vogelarten  
*- Eggs of all poultry and bird species*
- D - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*- Fish and products thereof*
- E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*- Peanuts and products thereof*
- F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*- Soybeans and products thereof*
- G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*- Milk and products thereof*
- H - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*- Nuts and products thereof*
- L - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*- Celery and products thereof*
- M - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*- Mustard and products thereof*
- N - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*- Sesame seeds and products thereof*
- O - Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration  
von mehr als 10mg/l oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>  
*- Sulphur dioxide and sulphites in concentrations  
of more than 10mg/l or 10 mg/l as total SO<sub>2</sub> present*
- P - Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*- Lupine and products thereof*
- R - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*- Molluscs and products thereof*

\* Bitte erfragen Sie die Zutaten / \* *Please ask for the ingredients*

---

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

*All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.*