



VORSPEISEN

STARTER

Schwarzwurzel Cremesuppe
mit geräucherter „Wisper-Forelle“ und Kräuteröl

Black Salsify Cream Soup
with Smoked „Wisper Trout“ and Herboil

G, L

16

Variation vom Hokkaido Kürbis
mit Kernen, Kürbiskernöl, Orangen-Ingwer-Sud und karamellisiertem Ziegenkäse

A variation of Hokkaido Pumpkin
with Seeds, Pumpkin seed oil, Orange-ginger Broth and caramelized Goatcheese

C, D, G

26

Gebeizter Saibling
mit cremigem Kartoffelsalat, Wachtelei und Kräuter

Marinated Arctic char
with Creamy Potatosalad, Quail Egg and Herbs

A, D, G, H, M, O

26

Mild geräucherter Rehschinken
Dreierlei vom Blumenkohl, Cashewkerne und Birne

Venison Ham
with Cauliflower, Cashews and Pear

G

29

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

Geschmorte Kalbsbacke
mit Kartoffel-Meerrettichpüree, Wirsing und Röstzwiebeln

Braised Veal Cheek
with Potato-Horseradish Purée, Savoy Cabbage
and caramelized Onions

A, G, L

36

Hirschrücken, sous vide gegart
mit einer Variation vom Sellerie, Nüsse und Cranberries

Venison loin, cooked sous vide
with a Variation of Celery, Nuts and Cranberries

G, H, L

47

Gebratener Island Kabeljau
mit Linsenragout, konfierte Kartoffel
und Beurre Blanc Lauch-Öl

Pan-Fried Icelandic Cod
with Lentil Ragout, confit Potatoes
and Beurre Blanc with Leekoil

D, G, L

42

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 - vegetarisch

MAIN COURSE - vegetarian

Maronen Gnocchi

mit cremiger Trüffel-Maronen Sauce, schwarze Walnuss
und frischer Trüffel

Chestnut Gnocchi

*with a Creamy Truffle-Chestnut Sauce, black Walnut
and fresh Truffle*

A, C, G, H, L

34

als Vorspeise oder Zwischengang / as an appetizer or an intermediate course 24

Karamellierte Gemüsezwiebel

mit Perlgraupe, Risotto, Rüben und Rote Beete Jus

Caramelized Sweet Onion

with Pearl Barley Risotto, Beets and Red Beet Jus

L, M

29

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

Sticky Toffee Pudding

mit Salzkaramell, Kumquats, Clotted Cream und Mandarinen Sorbet

Sticky Toffee Pudding

with salted Caramel, Kumquats, Clotted Cream and Mandarinsorbet

A, C, G

16

Falkensteiner Gewürz-Zwetschgen Tartelette

mit Frangipan, Tonkabohnen Eiscreme und Baiser

Falkensteiner Spiced Plum Tartlet

with Frangipane, Tonka Bean Ice Cream and Meringue

A, C, G, H

16

Auswahl an hausgemachtem Eis und Sorbet

Selection of homemade Ice Cream and Sorbet

pro Kugel / *per scoop*

5

Käseauswahl von Maître Affineur Waltmann

mit Früchtebrot, Feigensenf, Trauben und Nüsse

Cheese Selection of Maître Affineur Waltmann

with Fruit Bread, Fig Mustard, Grapes and Nuts

M, G, H

5 Sorten Käse / *types of cheese*

(Farmhouse Cheddar, Brie de Mulin, Wildblumenkäse, St Maure de Touraine, Fourme d'Ambert)

28

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.



unser Highlight
ab 30. Oktober bis 20. Dezember 2026

immer abends jeden Freitag, Samstag & Sonntag

Fondue

in unserer gemütlichen Kaminlounge

Käse-Fondue
€ 69 pro Person

Fleisch-Fondue mit Brühe
€ 79 pro Person

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass unser Fondue nur mit entsprechender Vorbestellung serviert werden kann. Eine Reservierung ist ab 2 Personen möglich und nehmen wir ab 01. Oktober entgegen.

Für mehr Details folgen Sie bitte den Informationen auf unserer Homepage.

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 SO₂
*- Sulphur dioxide and sulphites in concentrations
of more than 10mg/l or 10 mg/l as total SO₂ 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.