

# SAISONALES

DIESE KARTE IST IMMER IN BEWEGUNG. WIR TAUSCHEN NORMALERWEISE EINMAL DIE WOCHE, MANCHES ABER AUCH ÖFTER, MANCHMAL DÜRFEN EINZELNE GERICHTE, WENN SIE SEHR BELIEBT SIND UND DER MARKT ES HERGIEBT, AUCH ETWAS LÄNGER BLEIBEN.

## VORSPEISEN

### ***Spanferkelsülze***

#### ***mit Meerrettich und knackigem Gemüse***

an Salat von sautierten Pfifferlingen und Zuckerschoten  
mit mediterraner Tomatenvinaigrette

17,50

## DAVOR, DABEI, DANACH

Geräucherte Paprikabutter mit dehydrierten Tomatenflocken  
und ein Körbchen frisch gebackenes Brotkonfekt

12,50

*Reicht auch für zwei. Sollte doch etwas übrig sein, die Butter kommt im Glas und schmeckt auch noch am nächsten Tag zu Hause*

## HAUPTGÄNGE

### ***Filet von der Fjordforelle***

Auf cremigem Basilikum Risotto, gebratenem Wildem Blumenkohl  
und glacierten Kirschtomaten

28,50

### ***Duett vom Kalb***

Medaillon vom Kalbsfilet und sanft geschmortes Kalbsherzragout mit frischen  
Pfifferlingen an Nussbutter-Gnocchi mit gebraten Rosenkohlblättern

33,90

### ***Kürbisravioli aus der Nudelmanufaktur***

mit frischen Steinpilzen, Bio-Kräutersaitlingen, frischen Pfifferlingen,  
gebratenen Hokaido-Kürbisspalten und Tête de Moine Röschen

28,90

TRADITIONELL MEDITERRAN MODERN



## MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst

### ***Apfel-Kürbissüppchen***

an Häckerle von der geräucherten Entenbrust mit Roter Bete 16,50

\*\*\*

### ***Fregola Sarda „Mac and Cheese“ mit Trüffel***

Italienische Nudelkügelchen aus Hartweizengrieß mit Wurzelwerk  
Parmesanspänen und frischem schwarzem Trüffel 19,90

\*\*\*

### ***Hirschrückenmedaillon unter der Lardo-Kakao-Haube***

an Püree von gelber Bete mit knackigen Zuckerschoten, sautierten  
Bio-Kräutersaitlingen und gebackenen Kartoffel-Kräuternocken 38,50

\*\*\*

### ***Pont-L'Évêque aus Saint Hilaire***

Französischer Weichkäse aus der Normandie mit Aprikosen-Mandelbrot  
und hausgemachtem Mirabellen-Aprikosen-Chutney 14,50

\*\*\*

### ***Mit Portwein geschmorter Zwetschgenröster***

mit Buttermilch-Holundereiscreme mit Zuckerfäden und  
karamellisierten Gewürzbrotbröseln 12,50

**5 GÄNGE** 95,00 /PERSON

**WEINREISE 5 GÄNGE** 39,50/PERSON