

SAISONALES

DIESE KARTE IST IMMER IN BEWEGUNG. HIER WIRD IMMER WAS GETAUSCHT, IST WAS AUFGEESSEN
WIRD ES DURCH WAS ANDERES MINDESTENS GENAUSOLECKERERES ERSETZT

APERITIF EMPFEHLUNG

CAMPARI AMALFI

5cl Campari auf Eis, 10cl Goldberg Bitter Lemon und etwas Pink Grapefruit

13,50

DAVOR, DABEI, DANACH

Karamell-Zwiebel-Butter an lauwarmem Fladenbrot

12,90

HAUPTGÄNGE

Schottisches Label Rouge Lachsfilet

an Topinambur Püree mit gebratenen Buchenpilzen, Rosenkohlblättern und gebackenen Kartoffelcroutons

29,80

Frische Kürbisravioli an Safranrahm

mit geschmortem Spaghetti Kürbis und Flower Sprouts

26,90

MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst

Hirschterriner im Karottenmantel

an geröstetem Butterbrioche, Salat von roten Karotten und Wild Preiselbeeren und Feldsalat mit Limonen Vinaigrette und kandierten Walnüssen

18,50

Ratatouille Ravioli auf Erdartischockenpüree

mit Petersilien Öl, Piquillo Paprikacreme und gerösteten Pinienkernen

16,90

Wildhasenrücken in einem Mantel aus Westfälischem Bauernschinken

an Pastinaken Püree, geschmortem Kürbis, Flower Sprouts, gebratenen Buchenpilzen und gebackenen Waldpilzgnocchi

36,50

Brillat Savarin und Trüffel

Der Brillat Savarin ist ein besonders cremiger französischer Weichkäse, den wir mit glacierten Vanillebirnenspalten, frischem Italienischem Herbstrüffel, Portweinfeigen und knusprigen Brotchips servieren

17,90

Cheesecake Mille Feuille

Karamellisierte Blätterteig mit Cheesecake Creme, eingemachten Portwein-Heidelbeeren und Pistazieneiscreme

15,90

5 GÄNGE 99,00 /PERSON

WEINREISE 5 GÄNGE 45,00 /PERSON