


Vorspeisen

<i>Roulade vom Kaninchen mit getrockneten Aprikosen</i> <i>Karottencreme, Feldsalat und Senfdip</i>	€ 12
<i>Leicht angegrillter Sashimi Thunfisch</i> <i>auf pikantem Melonenragout, Sesam und Sojaglace</i>	€ 14
<i>Tatar vom heimischen Rinderfilet</i> <i>Schalotten – Crème fraîche, Feldsalat und Brotchips</i>	€ 13
<i>Unsere Empfehlung: Terrine von der Gänseleber</i> <i>mit Birne, Portwein und Butterbrioche</i> <i>(4 € Aufpreis im Menü)</i>	€ 16
<i>dazu 0,1l 2008 Brauneberger Juffer Riesling Auslese</i>	€ 7

Suppen

<i>Limonensuppe mit Curry</i> <i>und Asiagemüse</i>	€ 6
<i>Süppchen vom Muskatkürbis</i> <i>mit Kernöl</i>	€ 6
<i>Geflügelrahmsuppe</i> <i>mit eigener Einlage und jungen Erbsen</i>	€ 6

Salate & Vegetarisches

<i>Caesar Salad</i> <i>Römersalat mit Dressing, Croûtons, Parmesan und Cherrytomaten</i>	€ 14
 <i>wahlweise mit gegrillter Geflügelbrust</i>	€ 17
<i>Gefüllte Kartoffel- Gnocchi</i> <i>mit Ratatouille, Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan</i>	€ 16

Fisch, Fleisch & Geflügel

<i>Schnitte vom Heilbutt mit Oktopus und Pata Negra auf Tomatenpolenta, Artischocken und bunten Blattsalaten</i>	€ 24
<i>Wolfsbarsch auf der Haut gebraten an Trüffelschaum dazu glasierter Spinat und Kartoffel – Topinamburmousseline</i>	€ 25
<i>Kalbskotelett an sautierten Waldpilzen mit handgerollten Schupfnudeln und bunten Blattsalaten</i>	€ 23
<i>Steak vom Dry Aged Roastbeef mit Senfbutter auf Speckhöhnchen und Röstkartoffeln</i>	€ 24
<i>Geschmorte Rehkeule an Balsamico Kirschen mit Selleriecreme, Spitzkohl und geschabten Spätzle</i>	€ 22
<i>Mais- Poulardenbrust an Morchelsoße dazu Rahmkohlrabi und gebackene Kartoffelkräpfen</i>	€ 19

Dessert & Käse

<i>Allerlei von der Schokolade Parfait, halb gebackenes Küchlein, Eis und Mousse</i>	€ 8
<i>Parfait von Kirsche und weißer Schokolade mit eingelegten Kirschen und Sorbet</i>	€ 8
<i>Törtchen vom Mandel- Bienenstich Apfelkompott, Vanillesoße und Sauerrahmeis</i>	€ 8
<i>Hausgemachte Eisspezialitäten</i>	pro Kugel € 1,60
<i>Kleine französische Käseauswahl von „Affineur Hervé MonS“ mit Butter, Aprikosensenf und Brot</i>	€ 8

Menüvariationen

<i>Suppe, Hauptspeise und Dessert</i>	€ 32
<i>Vorspeise, Hauptspeise und Dessert</i>	€ 36
<i>Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert</i>	€ 40

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter. Gerne reichen wir Ihnen unsere gesonderte Speisekarte mit allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen.