

SALAT & VEGETARISCHES

MESCLUN-SALAT

Brotknusper | Granatapfel | Walnuss | Vinaigrette
€ 14

wahlweise mit:

gebackenem Ziegenkäse € 16
gebratener Poulardenbrust € 17

OFFENER RAVIOLI

Eigelb | Spinat | Pfifferlinge | Trüffel | Mesclun-Salat
€ 18

FISCH & FLEISCH

ZANDER

Muscheln | Safransud | Wurzelgemüse | Risoni Nudeln
€ 29

SEETEUFEL

Tomaten-Vinaigrette | Pinienkerne | Fenchel | Oliven-Kartoffelpüree
€ 30

ROASTBEEF

rosa gebraten | glasierter Sellerie | Quinoa | Speck-Kartoffeln
€ 31

CHALLANS ENTENBRUST

Süßkartoffel | Shiitake | Erdnuss | Salatherzen
€ 30

HIRSCHKALBSRÜCKEN

Petersilienwurzel | Buchenpilze | Knöpfe | Jus
€ 33

MAISPOULARDENBRUST

Blumenkohl | Trüffel | Fregola Sarda
€ 26

WIENER SCHNITZEL

Pfifferling-Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Mesclun-Salat
€ 24

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter.

VORSPEISEN

RINDERTATAR

*Soja-Eigelb | gerösteter Sesam
Shiso-Gurkensalat*
€ 15

FORELLENFILET

*gebeizt | Pfifferlinge | Schnittlauchrahm |
Radieschen | Pumpernickel*
€ 14

BURRATA

*Confierte Tomaten | Tomatensud | Pfirsich |
Pata Negra*
€ 13

EMPFEHLUNG

GÄNSELEBER- TERRINE

Macadamia | Traube | Brioche
€ 20
(Menüaufpreis € 5)

dazu 0,1 l 2018 Wehlener Sonnenuhr

Spätlese, Weingut Schloss Lieser
€ 9

SUPPEN

PFIFFERLING-CREME

Croûtons | Schnittlauch
€ 8

GEFLÜGEL-CONSOMMÉ

Sherry | Wurzelgemüse
€ 8

KOKOS- CURRY

Asia- Gemüse | Sesam | Koppert Cress
€ 8

DESSERT

SCHOKOLADENVARIATION

Praliné | halb gebackenes Küchlein | Eis | Mousse
€ 10

JOGHURTSCHAUM

Mirabelle | Sektsüppchen | Baiser | Sorbet
€ 10

KIRSCH-TÖRTCHEN

Schokoladenbrownie | Creme | Sand | Sorbet
€ 10

CAFÉ GOURMAND

Café, Espresso oder Cappuccino
drei VALRHONA Pralinen
€ 10

KÄSE

fromager affineur MonS

Butter | Aprikosensenf | Fruchtbrot
€ 12
(Menüaufpreis € 2)

MENÜ DÉGUSTATION

3 Gänge € 41

Suppe | Hauptspeise | Dessert

3 Gänge € 47

Vorspeise | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 52

Vorspeise | Suppe | Hauptspeise |
Dessert

4 Gänge € 60

Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert