Überraschungs – Menü / Surprise menu

Gerne nehmen wir auf Allergien, Unverträglichkeiten und „No-Gos“ Rücksicht – ansonsten begeben Sie sich in unsere Hände!
We are happy to take allergies, intolerances and "no-gos" into account – otherwise, put yourself in our hands!

3-Gänge / *3 courses* 56 €

4-Gänge / *4 courses* 68 €

Wir bereiten auf Anfrage natürlich auch mehr Gänge zu.
We are also happy to prepare additional courses upon request.

Vorspeisen / Starters

Kürbisgraupen / Gorgonzola / Walnuss 16 €
Pumpkin and pearl barley / Gorgonzola / walnut

Gebackenes vom Perlhuhn / Sellerie / Pilze 19 €
Baked guinea fowl / celery / mushrooms

Thunfischtatar / Sesam / Eigelb – Creme 19 €
Tuna tartare / sesame / egg yolk cream

Zwischengericht / Entrées

Tomatenschaumsuppe / Basilikum / Parmesan – Cracker 15 €
Cream of tomato soup / basil / parmesan - crackers

Flußkrebs – Ravioli / Krustentierfond / Basilikum 18 €
Crayfish – ravioli / shellfish stock / basil Hauptgangportion: 24 €

Hauptgänge / Main courses

Ziegenkäseknödel / Brokkoli / Mandel 27 €
Goat's cheese dumplings / broccoli / almonds

Hirschkeule / Kürbis / Polenta 34 €
Venison leg / Pumpkin / Polenta

Rinderfilet / Pommes frites / Café de Paris / Trüffeljus 39 €
Beef fillet / French fries / Café de Paris / Truffle jus

Schweinefilet im Wirsingmantel / Sellerie / Portweinjus 34 €
Pork fillet wrapped in savoy cabbage / celery / port wine gravy

Konfierter Kabeljau / Gurkengemüse / Dill 34 €
Confit cod / pickled vegetables / dill

Dessert

Dreierlei Eis und Sorbet 9 €
Three types of ice cream and sorbet

Grießschnitte / Pflaume 15 €
Semolina Slices / Plum

Apfel – Crumble für 2 Personen / Vanille – Eis 28 €
Apple crumble for 2 people / vanilla ice cream

Käsevariation / Marille / Nuss 19 €
Cheese variation / Apricot / nut