

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

Flußkrebis – Ravioli / Krustentierfond / Basilikum 18 €
Crayfish – ravioli / shellfish stock / basil

Hauptgangportion: 24 €

Hauptgänge / Main courses

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

Kalbsleber / Kartoffelpüree / Apfel 28 €
Veal liver / Mashed potatoes / Apple

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

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

Dessert

Kaffee – Haselnuss – Mousse / Aprikose 15 €
Coffee – Hazelnut – Mousse / Apricot

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

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