

Sehr geehrte Gäste,

wie schön, dass Sie bei uns sind.

Nachfolgend finden Sie mit Herz und Leidenschaft  
zusammengestellte Speisen.

Unsere Kollegen stehen Ihnen für all Ihre Fragen und Wünsche  
gerne beratend zur Verfügung.

Soweit Sie von Allergien betroffen sind,  
informieren Sie bitte unser Serviceteam.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte  
Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Unsere Preise sind Inklusivpreise

# Trüffel-Menü

Carpaccio vom pommerschen Rinderfilet  
marinierte Gänseleber & Trüffelvinaigrette € 26,-

\*\*\*

Filet vom Winterkabeljau  
cremiger Spinat & Trüffelschaum € 22,-

\*\*\*

Miéral Perlhuhn mit Trüffeljus  
Honigkarotten, Schwarzwurzel & Trüffelpolenta € 36,-

\*\*\*

Schokoladentrüffel  
Portweingel & Walnusseis € 18,-

3-Gang Menü à € 69,- (ohne Kabeljau)  
4-Gang Menü à € 85,-  
4-Gang Menü mit Weinbegleitung à € 130,-

## Vorspeisen

Feldsalat mit Granatapfelvinaigrette, Granatapfelkerne  
geröstete Nüsse & alter Balsamico  
€ 15,-

Sanft gebeizte Fjord Forelle mit Kaviar Saint James  
Buchweizenblini, Apfelsenf & Sauerrahm  
€ 25,-

Parfait von Entenleber mit Ron Zacapa Rosinen  
schwarze Nüsse, Süßweingelee & Butterbrioche  
€ 26,-

## Suppe

Consommé von der Oldenburger Ente  
Kräuterstrudel, Butterklößchen & Entenleber Ravioli  
€ 16,-

## Zwischengänge

Bretonischer Steinbutt mit Ravioli vom Bio Hühnerei  
geschmorter Senfkohl & Perigord Trüffel  
€ 28,-

Gebratener Kaisergranat und Jakobsmuschel  
Muskatkürbis, Erbsensprossen & Gewürzmilchschaum  
€ 29,-

## Unser Klassiker für Sie am Tisch zubereitet

### Steak Tatar

Pommersches Rind, Bio Hühnerei & lauwarmes Berghofbrot

€ 26,-

## Hauptgänge

Karamellisierter Ziegenkäse auf süß-saurer mariniertes Winterbete  
Gartenwurzeln & Kernölschaum

€ 30,-

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch auf Belugalinsen  
Wurzelgemüse, Rübchen & Haselnuss-Beurre blanc

€ 38,-

Rosa gebratener Hirschrücken mit Gewürzjus  
Cassiskraut, Kartoffelbaumkuchen & Pfefferbirne

€ 39,-

## Käse

Auswahl an gereiften Rohmilchkäsen von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

Senf, Chutney & Obst

3 Stücke à € 12,-

5 Stücke à € 18,-

## Desserts

Schokoladen-Cannelloni gefüllt mit Mangomousse

Passionsfruchtsud & Litschisorbet

€ 16,-

Crème brûlée von der Tahiti Vanille

pochierte Birne & Streuselkucheneis

€ 17,-