

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

Dear guests,

Thank you for joining us today.

*Below you will find
a lovingly composed selection of set menus.*

*Our staff will be more than happy to help you
and answer any question you might have.*

*Please let our service team know if you suffer from any allergies.
We also have a special allergy menu, which provides information on the ingredients
of the various meals containing allergens.*

Our prices are inclusive of all charges

Vorspeisen | Starters

Kleiner grüner Salat
mit frischen Kräutern & Vinaigrette
Small green salad with herbs & vinaigrette
€ 12,-

Wahlweise mit... | *optional with...*

½ Avocado, mariniert
½ Avocado, marinated
€ 5,-

Gegrillter Riesengarnele
Grilled king prawn
€ 5,-

Karamellisierter Ziegenkäse mit süß-sauer eingelegtem Muskatkürbis,
Topinambur, Feldsalat & Walnussvinaigrette
*Caramelized goat cheese with sweet-and-sour musquee pumpkin,
sunchoke, lamb's lettuce & walnut vinaigrette*
€ 20,-

Leicht gebeizte Schnitte vom Lachs mit eigenem Kaviar,
Panna Cotta vom Blumenkohl, Wildkräutersalat & Pommes Gaufrettes
*Stained salmon with caviar, cauliflower Panna Cotta,
wild herb salad & Pommes Gaufrettes*
€ 24,-

Tatar vom pommerschen Fleckvieh mit Winterboten, Schnittlauch-Vinaigrette,
Radieschen, grünem Spargel & Meerretticheis
*Tartar of Pomeranian beef with root vegetables, chives vinaigrette,
radishes, green asparagus & horseradish ice cream*
€ 26,-

Suppe | *Soup*

Maronenschaumsuppe mit eigener Einlage und Trüffel
Sweet chestnut cream soup with own ingredients and truffle
€ 14,-

Steinpilzessenz mit eigener Einlage
Essence of ceps with own ingredients
€ 16,-

Hauptgänge | *Main courses*

Glasierte Mascarponeravioli mit Selleriecremesauce, Parmigiano Reggiano,
gerösteten Pinienkernen & Salat vom Babyspinat
*Glazes mascarpone ravioli with celery cream sauce, Parmigiano Reggiano,
roasted pine nuts & salad of baby spinach*
€ 26,-

Auf der Haut gebratenes Filet vom Färöer Lachs mit Bouillabaisseschaum,
sautiertem Zitronen-Mangold, Meeresfrüchte-Cannelloni & Sauce Rouille
*Roasted fillet of Faeroese salmon with bouillabaisse foam,
lemon mangol, seafood cannelloni & Sauce Rouille*
€ 36,-

Rosa gebratene Brust von der Oldenburger Ente mit Kirschjus,
cremigem Spitzkohl & gebackenen Pommes Dauphine
*Roasted breast of regional duck with cherry gravy,
creamy cabbage & backed Pommes Dauphine*
€ 32,-

Rosa gegrilltes Filet vom Piemonteser Kalb mit Sherryrahmsauce,
Pastinakenragoût à la crème, Pommes Macaire & Trüffel
*Roasted fillet of regional veal with sherry gravy,
creamy parsnip ragout, Pommes Macaire & truffle*
€ 38,-

Käse | Cheese

Auswahl an gereiften Rohmilchkäsen von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen
mit Senf, Chutney, Früchtebrot & Obst

*Selection of matured raw milk cheese from maître Affineur Waltmann
with mustard, chutney, fruit bread & fruits*

4 Stück € 18,-

4 Piece € 18,-

Desserts | Desserts

Crème brûlée von der Tonkabohne
mit eingelegter Portwein-Cassis-Feige, Kaffeeiscreme & Milchschaum V

*Crème brûlée of Tonka bean,
with port wine cassis fig, coffee ice cream & milk foam*

€ 16,-

Schokoladenmousse von der Valrhona Manjari Kuvertüre
mit Thaimango-Kompott & Himbeersorbet

*Chocolate mousse of Valrhona Manjari couverture
with thai mango compote & raspberry sorbet*

€ 17,-