

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.

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.

Our prices are inclusive of all charges

Abendmenü | Dinner menu

In Meersalz gebeizter Lachs auf Pommerysenf-Mousse
mit Staudensellerie, grünem Apfel und Dickmilch

Stained sea salt salmon with Pommery mustard mousse, celery, green apple and set milk a) c) d) g) i) j)

€ 26,-

Geschäumte Kartoffel-Cremesuppe mit gebratener Wildfanggarnele

Potato cream soup with grilled wild caught prawn a) c) d) g) i)

€ 16,-

Filet vom Holsteiner Rind mit Sauce béarnaise,
Pastinakengemüse, Wurzelcreme und Pommes Dauphine

Filet of regional beef with béarnaise sauce, parsnip, cream of root vegetables and potato cruller a) c) g) i) j)

€ 40,-

Mousse von Périgord Walnüssen

mit Valrhona Schokolade, Conference Birne und kalt gerührten Johannisbeeren

Mousse of Périgord walnuts with Valrhona chocolate, Conference pear and currants a) c) g) h)

€ 16,-

3-Gang Menü (ohne Suppe) à € 82,-

3-course menu (without soup) à € 82,-

4-Gang Menü à € 98,-

4-course menu à € 98,-

...) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 6

...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 6

Vorspeisen | Starters

Marinierte Pflück- und Spinatsalate 

mit Kräuter-Olivenöl-Dressing, Chicorée und Gartenkresse

Marinated lettuce and spinach salad with herbal olive oil dressing, chicory and water cress **a) h) j)**

€ 15,-

Wahlweise mit... | optional with...

½ Avocado, mariniert € 6,-

½ Avocado, marinated

Gegrillter Riesengarnele € 5,-

Grilled king prawn **b)**

In Meersalz gebeizter Lachs auf Pommerysenf-Mousse

mit Staudensellerie, grünem Apfel und Dickmilch

Stained sea salt salmon with Pommery mustard mousse, celery, green apple and set milk **a) c) d) g) i) j)**

€ 26,-

Tatar vom pommerschen Fleckvieh

mit Gewürzmayonnaise, Roter Bete und Sauerampfer

Tartar of Pomeranian beef with spice mayonnaise, beetroot and sorrel **a) c) g) i) j)**

€ 28,-

Mousse von Elsässer Bio-Entenleber

mit Birnenkompott, langem Pfeffer, Passionsfrucht und lauwarmem Butterbrioche

Mousse of Alsatian organic duck liver with pear compote, pepper,

passion fruit and lukewarm butter brioche **a) c) g) h) o)**

€ 30,-

...) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 6

...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 6



= vegan bestellbar

Suppe | *Soup*

Doppelte Kraftbrühe vom Holsteiner Rind mit kleiner Tellersülze

Double consommé of regional beef with aspic **g) i)**

€ 15,-

Geschäumte Kartoffel-Cremesuppe mit gebratener Wildfanggarnele

Potato cream soup with grilled wild caught prawn **a) c) d) g) i)**

€ 16,-

Sorbet | *Sorbet*

Gewürz-Mandarinensorbet mit Skyr und Purple Curry

Sorbet of tangerine and spices with Skyr and purple curry **g)**

€ 9,-

Zwischengericht | *Entremets*

Gebratene Jakobsmuschel mit Trüffelschaum,

Artischockenherzen, geschmorten Roscoff Zwiebeln und cremigem Graupenrisotto

Roasted scallops with truffle foam, artichokes, stewed Roscoff onions and creamy risotto **a) b) d) f) g) i)**

€ 26,-

...) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 6

...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 6

Hauptgänge | Main courses

Hausgemachte Kürbistortellini mit Kürbiskernölschaum, 
Gewürzkürbis, geschmortem Tardivo di Treviso und Ingenheimer Bombenquitten
*Homemade pumpkin tortellini with pumpkin seed oil foam, pumpkin,
stewed Treviso and regional quince* a) c) f) g) h) i)
€ 29,-

Filet vom Wildfang-Wolfsbarsch mit Champagnerschaum,
Blattspinat, Champignons und gebackenen Pommes Carrée
Filet of sea bass with champagne foam, leaf spinach, mushrooms and baked diced potatoes b) d) g) i) j)
€ 38,-

Filet vom Holsteiner Rind mit Sauce béarnaise,
Pastinakengemüse, Wurzelcreme und Pommes Dauphine
Filet of regional beef with béarnaise sauce, parsnip, cream of root vegetables and potato cruller a) c) g) i) j)
€ 40,-

Gebratener Rücken & Praline vom heimischen Reh mit Gewürzschmelze,
Rosenkohlcreme, Steinpilzcrêpe und handgerührten Preiselbeeren
*Roasted saddle & praline of regional venison with spice sauce,
Brussel sprout cream, crêpe of ceps and cranberries* a) c) g) h) i)
€ 42,-

...) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 6

...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 6

Käse | Cheese

Auswahl an gereiften Rohmilchkäsen von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

Selection of matured raw milk cheese from maître Affineur Waltmann a) c) e) g) h)

4 Stück € 18,-

4 Piece € 18,-

Desserts | Desserts

Mousse von Périgord Walnüssen

mit Valrhona Schokolade, Conference Birne und kalt gerührten Johannisbeeren

Mousse of Périgord walnuts with Valrhona chocolate, Conference pear and currants a) c) g) h)

€ 16,-

Unsere Piña

Kokosnussmousse mit exotischem Fruchtkompott und Sud vom Ron Zacapa Rum

Our Piña

Mousse of coconut with exotic fruit compote and brew of Ron Zacapa rum a) c) g) h) o)

€ 17,-

Sollten Sie vegetarische oder vegane Speisen wünschen, stehen Ihnen unsere Servicekollegen für Empfehlungen gerne zur Verfügung.

Our staff will recommend you more vegetarian or vegan dishes.

Wir beziehen unsere Produkte überwiegend aus regionalem Anbau.

We obtain our products mainly from regional farming.

**a) glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte
i) Sellerie j) Senf k) Sesam m) Lupine n) Weichtiere o) Sulfite**

*a) containing gluten b) crustaceans c) eggs d) fish e) peanuts f) soy g) milk h) nutfruits
i) celery j) mustard k) sesame m) lupines n) molluscs o) sulfites*