



Liebe Gäste,
diese Gerichte dienen nur als Beispiel und grobe Orientierung, unsere Karte wechselt wöchentlich!

Speisekarte

Zum Aperitif

| | |
|--|--------|
| Portion Kalamata Oliven | 5,00 € |
| Portion In weißem Balsamico eingelegte Sardellen | 7,00 € |

Suppe & Vorspeisen

| | |
|---|------------------|
| Geschäumte Spargelsuppe mit Kalbfleisch-Ravioli und Schnittlauch => <i>vegetarisch möglich</i> | 10,00 € |
| Geräucherter Aal mit Mango-Salsa, Miso-Creme und Pak Choi | 19,00 € |
| Wildkräuter-Salat mit Erdbeervinaigrette und karamellisierten Sonnenblumenkernen => <i>vegetarisch</i> | 11,50 € |
| Knuspriger Schweinebauch mit Timut-Pfeffer, gerösteten Erdnüssen und Ingwer-Karotten-Salat | 13,50 € |
| Irische Felsenaustern auf gestoßenem Eis mit Zitrone, zweierlei Vinaigrette und Chesterbrot | pro Stück 6,00 € |

Hauptspeisen

| | |
|--|---------|
| Seehechtfilet mit Hummer-Schaum, geschmorten Karotten und Erbsen-Risotto | 33,00 € |
| Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit gebackener Petersilie und lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat | 34,00 € |
| Rosa gebratener Hasenrücken mit Preiselbeer-Pfeffer-Sauce, Speckwirsing und Spätzle | 33,00 € |
| Geschmorter Nacken vom Duroc Schwein mit Trüffel-Sauce, jungem Kohlrabi und gebackenen Kartoffelkrapfen | 25,00 € |
| Geschmorte Lammkeule mit Rosmarin, Bohnen-Cassoulet und gebackenem Focaccia | 30,00 € |
| Orecchiette mit Kalbsleberstreifen, Salbei, Kapern und Pistazien | 24,00 € |

Dessert

| | |
|---|---------|
| Geeistes Rhabarber-Süppchen mit grünem Apfel-Sorbet und Mascarpone | 13,50 € |
| Cocktail von Erdbeeren mit Zitronen-Sorbet, Schaum von griechischem Joghurt und Basilikum-Öl | 12,00 € |
| Le Knack <i>Unsere Schokoladen-Variation</i> | 16,00 € |
| Rohmilchkäseauswahl vom Maître Affineur Volker Waltmann mit Feigensenf und Brot | 14,50 € |

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe können Sie in unserer Zusatzkarte einsehen.

Menü

Gebackenes Freiland-Ei mit grüner Sauce,
Forellen-Kaviar und Topinambur-Chips
14,50 €

* * *

Filet vom Knurrhahn
mit weißem Spargel-Risotto
und Bärlauch-Schaum
Vorspeise 14,90 €
Hauptspeise 28,00 €

* * *

Rosa gebratenes Rinderfilet
und in Spätburgunder
geschmortes Rinderbäckchen
mit Blattspinat und Kartoffelpüree
39,00 €

* * *

Maikräuter-Mousse
mit Heidelbeeren
und Karamellsplittern
14,50 €

3-Gänge-Menü (ohne Knurrhahnfilet) 66,00 €
4-Gänge-Menü 77,00 €

Vegetarisches Menü

Marinierter Spargelsalat
mit Wildkräutern,
Ziegenkäse-Crumble und Pesto
19,00 €

* * *

Bärlauch-Gnocchi
mit glasierten Kirschtomaten,
Artischocken und Kräuterseitlingen
20,00 €

* * *

Maikräuter-Mousse
mit Heidelbeeren
und Karamellsplittern
14,50 €

3-Gänge-Menü 51,50 €