



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

Speisekarte

Zum Aperitif

50 g Bellota-Schinken	19,50 €
<i>Höchste Qualitätsstufe des spanischen Iberico-Schinkens, der von Freiland-Iberico-Schweinen stammt.</i>	
Portion Kalamata Oliven	5,00 €
Portion In weißem Balsamico eingelegte Sardellen	7,00 €

Suppe & Vorspeisen

Geschäumte Bärlauch-Suppe mit Kalbfleisch-Ravioli und Schnittlauch	10,00 €
Warme getrüffelte Lauch-Tarte mit Sauerrahm und Wildkräutersalat => <i>vegetarisch</i>	12,50 €
Feldsalat mit Sanddorn-Vinaigrette, knusprigen Topinambur Chips 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

Skreifilet mit Wasabi-Schaum, Rote Bete-Risotto und grünem Apfel	36,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit gebackener Petersilie und lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat	34,00 €
Rosa gebratener Hasenrücken mit Wacholder-Sauce, Speckwirsing, glasierten Zwetschgen und gebackenen Kartoffel-Krapfen	33,00 €
Hirschragout mit Kräuterseitlingen, Rotkohl und Spätzle	27,00 €
Rosa gebratener Rinderrücken und geschmortes Bäckchen mit Trüffelsauce, Blattspinat und Parmesan-Kartoffelpüree	36,00 €
Orecchiette mit Kalbsleberstreifen, Salbei, Kapern und Pistazien	24,00 €

Dessert

Zitrusfruchtsalat mit Passionsfrucht-Espuma und Limonen-Sorbet	10,00 €
Lauwarmer Savarin mit Mandelcreme, Sanddorn-Gel und Sorbet von Guave und Urkarotte	14,50 €
Le Knack <i>Unsere Schokoladen-Variation</i>	16,00 €
Rohmilchkäseauswahl vom Maître Affineur Volker Waltemann mit Feigensenf und Brot	14,50 €

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



Menü

Gebratene Jakobsmuscheln mit Soja-Butter,
Blumenkohl-Püree und Petersilie
21,50 €

* * *

Gratinierte Comté-Nocken
mit Morchel-Ragout
und Sherry-Sauce
Vorspeise 12,50 €
Hauptspeise 20,00 €

* * *

Rosa gebratenes Filet und geschmorter Nacken
vom Duroc Schwein mit Breiten Bohnen,
Schalotten und Gnocchi
30,00 €

* * *

Mango-Lassi mit Joghurt,
Chia Samen und Kokos-Eis
14,50 €

3-Gänge-Menü (ohne Comté-Nocken) 63,00 €
4-Gänge-Menü 74,00 €

Vegetarisches Menü

Gebackene Walnuss-Falafel
mit Rotkohl-Salat
und Cidre-Schmand
11,50 €

* * *

Bärlauch-Risotto
mit glasierten Kirschtomaten,
Artischocken und Kräuterseitlingen
19,90 €

* * *

Mango-Lassi mit Joghurt,
Chia Samen und Kokos-Eis
14,50 €

3-Gänge-Menü 44,00 €

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