



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

Speisekarte

Suppe & Vorspeisen

Geschäumte Suppe vom Hokkaidokürbis mit Kernöl, Kalbfleisch-Ravioli und Schnittlauch => vegetarisch möglich	10,00 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Wildkräuter-Salat, Sanddorn-Vinaigrette und knusprigen Topinambur Chips => vegetarisch	14,50 €
Lauwarme Spinat-Quiche mit Räucherlachs, Sprossen und Limonen-Sauerrahm => vegetarisch möglich	13,90 €
Rindertatar mit Wasabi-Mayonnaise, Wachtel-Ei, Radieschen und Kresse	18,50 €
Irische Felsenaustern auf gestoßenem Eis mit Zitrone, Himbeer-Schalotten-Vinaigrette und Chesterbrot	pro Stück 6,00 €

Hauptspeisen

Gebratenes Kabeljaufilet mit Shii-Takepilzen, Erdnuss-Tandoori-Sauce, Pak Choi und Tagliatelle	32,00 €
Safran-Risotto mit gebratenen Riesen-Garnelen und Ratatouille	28,50 €
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Rahmsauce, Speckwirsing, glasierten Zwetschgen und Serviettenklößen	29,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit gebackener Petersilie und lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat	33,00 €
Kalbsleberknödel mit Anis-Zwiebeln, Rieslingkraut und Kartoffelpüree	18,90 €
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und gemischtem Salat	39,00 €

Dessert

Tiramisu im Weck Glas	7,00 €
Zen Garden Zwetschge, Schokolade, Getreide Crumble, Rauch-Erde	14,50 €
Le Knack Unsere Schokoladen-Variation	16,00 €
Rohmilchkäseauswahl vom Maître Affineur Volker Waltemann mit Feigensenf und Brot	14,50 €

Die Liste der Allergene können Sie in unserer Zusatzkarte einsehen.

Menü

Thunfisch-Tataki
mit Humus
und Taboulé-Salsa
17,50 €

* * *

Getrübte Tagliatelle
mit Onsen-Ei
und Parmesanschaum
Vorspeise 13,50 €
Hauptspeise 27,50 €

* * *

Rosa gebratene Lammhüfte
mit Thymian-Jus, dreierlei Bohnen
und Gorgonzola-Gnocchi
30,00 €

* * *

Waldbeerblume
mit Sorbet vom Rosé Champagner
Topfen, Champagner, Knusper
12,00 €

3-Gänge-Menü (ohne Tagliatelle)	57,00 €
4-Gänge-Menü	69,00 €

Vegetarisches Menü

Gebratener Radicchio
mit Gorgonzola-Dressing, Williams Birne
und karamellisierten Walnüssen
11,50 €

* * *

Pfifferlingsrisotto mit Rucola,
bunten Tomaten
und Parmesanschaum
19,90 €

* * *

Waldbeerblume
mit Sorbet vom Rosé Champagner
Topfen, Champagner, Knusper
12,00 €

3-Gänge-Menü	41,00 €
--------------	---------