



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 <i>=> vegetarisch möglich</i>	10,00 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Wildkräuter-Salat, Sanddorn-Vinaigrette und knusprigen Topinambur Chips <i>=> vegetarisch</i>	14,50 €
Feldsalat mit Vinaigrette, krossem Speck und gebackenen Kartoffelwürfeln <i>=> vegetarisch möglich</i>	10,90 €
Gegrillter Pulpo mit Sepia-Aioli, Chorizo, Olive und gebackene Kartoffel	18,90 €
Irische Felsenaustern auf gestoßenem Eis mit Zitrone, Himbeer-Schalotten-Vinaigrette und Chesterbrot	pro Stück 6,00 €

Hauptspeisen

Zanderfilet mit Riesling Schaum, glasierten Trauben, krossem Speck und Kartoffelpüree <i>=> ohne Speck möglich</i>	33,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit gebackener Petersilie und lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat	34,00 €
Presa Iberico (Schulter vom Iberico-Schwein) mit Sellerie, Artischocken, Walnüssen und Gnocchi	36,00 €
Krosser Entenbraten mit Rahmsauce, Speckwirsing, glasierten Zwetschgen und Serviettenklößen	33,00 €
Wildragout mit Kräuterseitlingen, Apfelrotkohl und Butterspätzle	26,00 €
Rosa gebratenes Entrecôte mit Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und gemischtem Salat	36,00 €

Dessert

Tiramisu im Weck Glas	7,00 €
Zen Garden <i>Zwetschge, Schokolade, Getreide Crumble, Rauch-Erde</i>	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 können Sie in unserer Zusatzkarte einsehen.

Menü

Geflämmt Lachs
mit Sesamvinaigrette,
Ingwer, Gurke und Rettich
17,50 €

* * *

Risotto Carbonara mit Onsen-Ei,
Wildschwein-Speck und Pecorino
Vorspeise 12,00 €
Hauptspeise 20,00 €

* * *

Rosa gebratene Lammhüfte
mit Kardamom-Karotten-Püree,
wildem Brokkoli und Gnocchi
30,00 €

* * *

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

3-Gänge-Menü (ohne Risotto)	58,00 €
4-Gänge-Menü	68,00 €

Vegetarisches Menü

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

* * *

Rote Bete Knödel mit Meerrettich,
Rahmwirsing und geriebenen Bergkäse
18,00 €

* * *

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

3-Gänge-Menü	40,00 €
--------------	---------