Suppen / Soups

Emulsion von Hokkaidokürbis mit Pumpernickel

Himbeeressig und Hirschschinken

Emulsion of hokkaido pumpkin with pumpernickel
Raspberry vinegar and vension ham

10,00 € *(A,G,H,M)*

Geflügelessenz mit geröstetem Knoblauch und Entenrillette

poultry essence
with roasted garlic and duck rillette

10,00 € *(A,C,H,J,M)*

Vorspeisen / Starters

Kurz gebeizter Lachs
leicht geflämmt an marinierten Feldfrüchten,
Zitrus und Chicorée

Short-pickled salmon easily flamed on marinated crops,
citrus and chicory

12,90 € (E,K,M)

Ziegenkäse und Haselnuss
an Sellerie und Cassis

Goat's cheese and hazelnut on celery and cassis

12,50 € (H,J,K,M)

Fleisch / Meat

Rosa gebratene Kalbsleber
mit eingelegten Kirschen, Sellerie und Schalotten

Pink fried calf's liver
with pickled cherries, celery and shallots

26,00 € ***(H,J,K,M,A)***

Entenbrust mit Rotkraut,
braune Butter an schmelziger Fondantkartoffel

Duck breast with red cabbage,
Brown butter on melted fondant potato

27,00 € ***(A,H,J,K,M)***

Fisch / Fish

Kabeljau
auf der Haut gebraten
an knackig würzigem Grünkohl und Senfschaum

cod roasted on the skin
on crisp spicy kale and mustard foam

25,00 € ***(A,E,H,J,K,M)***

Desserts

Küchlein von heimischen Äpfeln

mit Buttermilch, Thymian und Salzkaramell

Crumble from local apple
with buttermilk, thyme and salted caramel

8,00 € (A,H)

Eingelegte Pflaumen,
Haferknusper, Mascarpone und Sorbet

Pickled plums,
Oatcakes, mascarpone and sorbet

8,00 € (A,H,I,M,N)