

## Speisekarte

### **Bunter Salat**

Wiesenkräuter / Kresse / Pflücksalate  
Schnittlauchdressing  
12,50 €

### **Selektion vom Schinken**

100 Gramm 14,50 €

Carpaccio vom **Wildschweinrücken** / Sous Vide gegart  
Walnussöl / Wiesenkräuter  
16,00 €

### **Beef Tartar**

Eigelb confiert / Kapernapfel / Gewürzgurke / Kräuter  
Rote Zwiebeln / Brotchips  
Trüffel-Mayonnaise  
24,00 €

### **Jakobsmuschel im kräftigen Safransud**

Junges Gemüse  
Grüner Spargel  
21,50 €

### **Lamm**

Kotelette und Hüfte  
E 'chalotten / Tomatenconcasse  
Annakartoffel / Rosmarin  
36,00 €

### **Kalbstafelspitz**

Ragout Fine mit Morcheln  
Bandnudeln / dreierlei Frühlingsgemüse  
37,00 €

### **Rinderbugblatt**

30H Sous Vide gegart / Portweinjus  
Trüffelnudeln / Rahm  
Selleriepürre / Stroh  
42,00 €

### **Hirsch**

Keule rosa gegart / Ragout  
Sauerkirsch Chutney / Balsamico Spätzle  
36,00 €

### **Wildfang Zanderfilet**

Kartoffelschuppen  
Buntes Rahmsauerkraut / Frühlingsgemüse  
34,00 €

## **Vegi**

Avocado / getrocknete Tomate / Feta

Spargelcremesüppchen  
eigenes Ragout

Quinoa-Küchlein / Grana Padano / Spinat  
Kräuterschaumsauce / Frühlingsgemüse

Tiramisu / Mango / Kokos  
49,00 €

## **Albführer Menü**

Carpaccio vom **Wildschweinrücken** / Sous Vide gegart  
Walnussöl Wiesenkräuter

**Jakobsmuschel im kräftigen Safransud**  
Junges Gemüse  
Grüner Spargel

**Wildfang Zanderfilet**  
Kartoffelschuppen  
Buntes Rahmsauerkraut / Frühlingsgemüse

## **Rinderbugblatt**

30H Sous Vide gegart / Portweinjus  
Trüffelnudeln / Rahm  
Selleriepürre / Stroh

## **Champagner-Sabayone /**

Vanille-Eiscreme / Zartbitterschokolade

96,00 €  
Ab 2 Person 89,00 €