Vorspeisen

Tatar von der Lachsforelle auf marinierten Gurkenscheiben mit Limette und Dillschmand	€ 15,50
Carpaccio von der südamerikanischen Steakhüfte mit Trüffel-Crème und gebratenen Kräuterseitlingen	€ 16,50
Warme Ziegenkäsetarte mit Rapunzelsalat in Rosmarin-Vinaigrette und Balsamico-Feigen	€ 16,00
Tataki von Thunfisch mit Sesam-Mantel auf Mango-Zuckerschoten-Ragoût und Wasabi-Erbsen	€ 19,50
Cocktail vom Kanada Hummer mit Erbsenmousseline, Limette, Miso Mayonnaise Toast und Affilla Kresse	€ 29,50
Gebratene Jakobsmuscheln auf Rote Beete Scheiben mit Apfel-Balsamico und Frisée-Spitzen	€ 18,50
Tatar vom Milchkalbsfilet mit Kaviar, Wachtel-Ei, Toast und Wildkräutersalaten	€ 16,50

© Shutterstock / Alena Lebedzeva

Suppen

Suppen

Kalbshaxen-Essenz mit kleinem Gemüse und gebackener Praline	€ 14,50
Karotten-Ingwer-Suppe mit Eismeershrimps und Kerbel	€ 14,00
Geflügel-Curry-Suppe mit Garnelen und Koriander	€ 14,50
Strauchtomaten Consommé mit kleinem Pesto Ravioli, Concassée und Pinienkernen	€ 14,00
Rahmsuppe vom Lüneburger Wild mit Trüffel-Ravioli und Bleichsellerie	€ 14,50
Spitzmorchel-Essenz mit Geflügel-Pistazienklößchen und kleinem Gemüse	€ 15,00

© Shutterstock / Alena Lebedzeva

Zwischengerichte

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet auf sautiertem Blattspinat, Sauce Choron geschmolzenen Tomaten und Römische Nocken	€ 18,50 Entrée € 34,00 Main course
Gorgonzola gefüllte Kartoffelgnocchi in Salbei-Butter mit gegrillter Paprika und Rucola	€ 15,00
Filet von der Dorade mit Garnelen-Risotto, Krustentier-Schaum und grünem Spargel	€ 20,50 Entrée € 36,00 Main course
Petersfischfilet auf Erbsenmousseline, Limetten-Minz-Schaum, Frisee und Zuckerschoten	€ 20,50 Entrée € 36,00 Main course
Kartoffelravioli mit Apfel-Schalotten-Füllung in weißem Balsamico-Schaum und karamellisierter Radicchio	€ 16,50
Rosa gebratene Taubenbrust auf Champignon-Lauch-Ragoût mit Cassis-Jus und roter Mangold	€ 21,00

© Shutterstock / Alena Lebedzeva

Hauptgerichte

Hauptgerichte

Fleisch

Maispoulardenbrust mit Spinat und Pilzen gefüllt, im Pancetta-Mantel, auf Rahm-Spitzkohl Trüffel-Jus und geschmolzene Schupfnudeln	€ 31,00
Filet vom italienischen Landschwein auf Nussbutter-Kartoffelstampf, Calvados-Äpfel und Petersilienwurzelchips	€ 29,50
Geschmorte Ochsenschaufel auf getrüffelter Kartoffelmousseline, Madeira-Jus Portwein-Schalotten und geröstetes Wurzelgemüse	€ 30,50
Medaillons vom Milchkalbsfilet auf Pilz-Risotto, Trüffel-Jus, roter Mangold und glasierten Vanille-Fingermöhren	€ 36,50
Mit Ziegenkäse gratinierter Lammrücken auf Ratatouille-Gemüse Jus von schwarzen Oliven und cremige Polenta	€ 36,50

© Shutterstock / Alena Lebedzeva

Hauptgerichte

Hauptgerichte

Filet-Medaillon vom argentinischen Weiderind auf Rahm-Kohlrabi, Portwein-Schalotten-Jus glasierter grüner Spargel und Kartoffel-Baumkuchen	€ 37,50
Rosa gegarter Rehrücken mit Nusskruste gratiniert auf Karottenmousseline Kirsch-Pfeffer-Jus, sautierter Spitzkohl und Duchesse-Kartoffeln	€ 38,50

Fisch

Gegrilltes Lachsfilet auf Orangen-Fenchel, Safran-Schaum und Fregola Sarda Tostata	€ 32,50
Medaillon vom Zander auf Kartoffel-Lauch-Ragoût, Weißwein-Butter und gebratene Steinchampignons	€ 30,50

© Shutterstock / Alena Lebedzeva

Dessert und Erfrischendes

Dessert und Erfrischendes

Erfrischendes für zwischen den Gerichten

Sorbet von der Limette mit Champagner Granite und frischen Beeren	€ 14,00
Cassis-Sorbet mit Mango-Ragoût	€ 10,00
Himbeer-Sorbet mit Minze und Physalis	€ 10,00

Desserts

Tiramisu-Törtchen mit Zwetschgenröster und Cassis-Sorbet	€ 12,50
Vanille Panna Cotta mit Erdbeer-Sorbet und Schokoladen-Crumble	€ 12,50
Crème brûlée mit Tonkabohne aromatisiert, Zitrusfrüchte und Joghurt-Eis	€ 14,50
Halbgefrorenes von der Passionsfrucht mit karamellisierter Ananas und Schokoladen-Chili-Sauce	€ 12,50
Raspberry-Fool „im Glas serviert” mit Himbeer-Sorbet, Schokolade und Minze	€ 13,50
Lindtner‘s Dessertvariation mit Mousse, Eis, Mini Crème brûlée, Parfait und frischen Früchten	€ 16,50
Törtchen von zweierlei Schokolade mit Kirsch-Ragoût und Mandelschaum	€ 13,50

© Shutterstock / Alena Lebedzeva

Vegetarisches

Vegetarische Vorspeisen und Suppen

Gartenfrische Blattsalate in Rosmarin-Vinaigrette mit Büffelmozzarella, Antipasti und geröstetes Focaccia	€ 16,00
Sellerie-Schaumsuppe mit karamellisierten Birnen und Vollkorn-Croûtons	€ 14,00
Warme Ziegenkäse-Tarte mit Rapunzelsalat in Rosmarin-Vinaigrette und Balsamico-Feigen	€ 16,00

Vegetarische Hauptgerichte

Gorgonzola gefüllte Kartoffelgnocchi in Salbei-Butter, gegrilltes Gemüse, junger Blattspinat und geröstete Pinienkerne	€ 26,50
Auberginen-Zucchini-Tarte mit Kirschtomaten-Fondue, Kräuterschaum und gegrillter Spitzpaprika	€ 26,50
Kopfsalat-Risotto mit gebratenen Pilzen, glasiertem Gemüse und gebackener Rucola	€ 26,50

© Shutterstock / Alena Lebedzeva