

Menu

ZIEGENKÄSEMUSSE

Rote Bete | Kümmel

GOAT CHEESE MOUSSE

Beetroot | Cumin

KOHLSPROSSEN

Bauernbrot | Speck | Zwiebel | Schmand

CABBAGE SPROUTS

Farmhouse Bread | Bacon | Onion | Sour Cream

RAVIOLI

Ricotta | Hokkaido | Thymian

RAVIOLI

Ricotta | Hokkaido | Thyme

HIRSCHRÜCKEN

Kartoffel Pavé | Rahmwirsing | Preiselbeere

BACK OF DEER

Potato Pavé | Creamed Savoy Cabbage | Cranberry

PARFAIT

Hokkaido | Vanille | Krokant

PARFAIT

Hokkaido | Vanilla | Brittle

ALS 3 GANG € 45

Ohne Kohlsprossen & Ravioli

AS 3 COURSE € 45

Without Cabbage Sprouts & Ravioli

ALS 5 GANG € 69

AS 5 COURSE € 69

Vorspeise - Starter

BLUTWURST PRALINE

€ 13

Sauerkraut | Senf | Gewürzbrot

BLOOD SAUSAGE PRALINE
Sauerkraut | Mustard | Spice Bread

FERMENTIERTER HERING

€ 12

Gewürz Apfel | Butterkartoffel | Rote Zwiebel | Joghurt

FERMENTED HERRING
Spiced Apple | Buttered Potato | Red Onion | Yoghurt

ZIEGENKÄSEMousse ^{*Vegan möglich}

€ 11

Rote Bete | Kümmel

GOAT CHEESE MOUSSE
Beetroot | Cumin

Suppe - Soup

HOKKAIDO

€ 8

Paprika | Chili | Ingwer

HOKKAIDO
Paprika | Chili | Ginger

KOHLSPROSSEN

€ 7

Bauernbrot | Speck | Zwiebel | Schmand

CABBAGE SPROUTS
Farmhouse Bread | Bacon | Onion | Sour Cream

RAMEN

€ 7

Gemüse Consommé | Pak Choi | Karotte | Enoki



RAMEN
Vegetable Consommé | Pak Choi | Carrot | Enoki

Fisch - Fish

STEINBUTT DAMPFEGEGART

€ 29

Oktopus | Reis | Sepia | Lauch

TURBOT STEAMED

Octopus | Rice | Sepia | Leek

KABELJAU

€ 27

Fenchel | Kartoffel | Orange | Nussbutter

KABELJAU

Fennel | Potato | Orange | Nut Butter

Fleisch - Meat

RINDERFILET „WELLINGTON“

€ 34

Butterblätterteig | Kartoffel | Champignon

BEEF FILLET

Butter Puff Pastry | Potato | Mushroom

SCHWARZES HUHN „BRUST & KEULE“

€ 32

Weizen Risotto | Pak Choi | Chili

BLACK CHICKEN „BREAST & LEG“

Wheat Risotto | Pak Choi | Chili

HIRSCHRÜCKEN

€ 29

Kartoffel Pavé | Rahmwirsing | Preiselbeere

BACK OF DEER

Potato Pavé | Creamed Savoy Cabbage | Cranberry

SCHWEINEBAUCH „SOUS VIDE“

€ 28

Gebackener Reis | Soja | Chili | Karotte

PORK BELLY „SOUS VIDE“

Baked Rice | Soy | Chili | Carrot

Vegetarisch - Vegetarian

KARTOFFEL PAVÉ

€ 18

Steinpilz | Rahm | Kräuteröl | Kerne

POTATO PAVÉ

Boletus | Cream | Herb Oil | Seeds

GEBACKENE AUBERGINE

€ 17

Hummus | Zitrone | Gartenkräuter



BAKED AUBERGINE

Hummus | Lemon | Garden Herbs

GEFÜLLTE ZUCCHINI

€ 17

Soja | Tomate | Bulgur



STUFFED ZUCCHINI

Soy | Tomato | Bulgur

Nachspeise - Dessert

PARFAIT

€ 12

Hokkaido | Vanille | Krokant



PARFAIT

Hokkaido | Vanilla | Brittle

SCHOKOLADENPASTETE

€ 11

Birne | Safran

CHOCOLATE PÂTÉ

Pear | Saffron

BAKLAVA

€ 10

Walnuss | Gewürzeis | Quitte

BAKLAVA

Walnut | Spice Ice Cream | Quince