



Romantik—Menü

Geräucherte Entenbrust mit Berglinsen,
Kürbis und Cordifolesalat ²
Smoked breast of duck with lentils, pumpkin and salad



Velouté vom Muskatkürbis
mit Curry und Garnele
Pumpkin soup with curry and fried prawn



Rosa gebratener Hirschrücken
auf Süsskartoffelpüree mit Romanesco und Rotkohljus
*Fried saddle of deer with mashed sweet potatoes,
romanesco and red cabbage sauce*



Dessertvariation „Walhalla“
Dessertplate "Walhalla"

€ 52,00

Vorspeisen

Winterlicher Feldsalat Honig – Senf Dressing karamellierte Nüsse glasierter Apfel Croûtons <i>Seasonal green salad honey-mustard.dressing nuts apple croûtons</i>	10,50
Tatar vom Yellow Fin Thunfisch marinierter Rettich Himbeere Koriander Kresse <i>Tuna tatar marinated radish raspberry coriander cress</i>	13,50
Carpaccio vom Rinderfilet Topinambur Trüffel <i>Beef carpaccio topinambour truffle</i>	15,00

Suppen

Velouté vom Muskatkürbis Curry gebratene Tiger Garnele <i>Pumpkin soup curry fried prawn</i>	7,50
Essenz vom Bresse Geflügel Liebstöckel Grießnocken Gemüsejulienne <i>Essence of Bresse poultry lovage semolina dumplings vegetables</i>	7,50

Vegetarisch

Tagliarini Wintertrüffel Madeira Parmesan <i>Tagliarini truffle madeira parmesan</i>	17,50
Kürbisrisotto Ziegenkäse Amarettini Rucola ⁸ <i>Pumpkin-Risotto goat cheese amarettini rocket</i>	16,50

Fischgerichte

Winterkabeljau | Muschelragout | Fenchel |
kleine Kartoffeln 24,50
Skrei | mussel | fennel | potatoes

Zanderfilet | Rahmsauerkraut | Röstzwiebelpüree |
frittierte Erdfrüchte 22,50
*Pikeperch | cream sauerkraut | mashed potatoes with fried onions |
deep fried vegetables*

Fleischgerichte

Grünkohl | geräucherte Mettwurst | Kasseler |
Bratkartoffeln ^{2,3} 18,50
*Kale | Mettwurst sausage | smoked pork chop |
roasted potatoes*

Rosa gebratenes Alm-Kalb | Petersilienwurzel |
Zwiebel | Waldpilze 27,50
Fried alp calf | parsley root | onion | mushrooms

Angus-Rinderfilet | Trüffeljus | Schwarzwurzeln |
Kartoffelkrapfen 33,50
Filet of beef | truffle sauce | black salsifies | potato croquettes

Schweinefilet im Speckmantel | Balsamicojus |
winterliches Gemüse | Kartoffelgratin ^{2,5} 22,50
Filet of pork | balsamic sauce | mixed vegetable | potato gratin

Dessert

Gebrannte Vanillecrème | Cassis-Sorbet |
gebackener Birnenstrudelravioli 11,50
Burnt vanilla cream | cassis-sorbet | baked pear strudel ravioli

Lebkuchenmousse | Gewürz-Mandarine |
Limetten – Schmand Eis 10,50
Gingerbreadmousse | spice tangerine | lime-sour cream ice

Trilogie 9,50
Vanille-Rahm-Eis | Grappa | Espresso
Trilogy of vanilla ice-cream, grappa and espresso

Käse

Rohmilchkäse von Affineur G. Waltmann

Früchtebrot / Feigensenf^{1,2,5,6,7}

Variety of cheese with homemade fruit bread and fig mustard

Blütenzauber

Weichkäse | Kuhmilch | Rohmilch | Deutschland

Blütenzauber - Weichkäse aus morgenwarmer Kuhrohmilch, handgeschöpft, mit essbarer Naturrinde. Affiniert wird dieser leicht würzige Käse mit einem Blütenmix, Zitronengras und Melisse.

Camembert de Normandie fermier

Weichkäse | Kuhmilch | Rohmilch | Frankreich

Ein handwerklich hergestellter Rohmilch-Camembert. Mit der Suppenkelle handgeschöpft, Reifung der Käse auf Fichtenbohlen. Geruch nach Apfel erdverbunden, zart würziger Geschmack.

Anticca

Halbfest | Kuhmilch | thermisierte Milch | Italien

Die Torta Antica ist ein halbfester Schnittkäse aus dem Piemont. Bei uns kellergereift, hat Sie einen ganz zarten, milden, leicht hefigen Geschmack. Dieser Käse wird mit Weißwein und Weinhefe affiniert.

Mothais fermier vom Bauernhof

Ziegenkäse | Rohmilch | Frankreich

Dieser Ziegen-Rohmilchkäse wird in der Region Poitou-Charentes hergestellt. Der Mothais wird frisch auf ein Kastanienblatt gelegt. Das Blatt absorbiert die Feuchtigkeit und gibt diese langsam wieder ab, sobald der Käse reifer und trockener wird. Im Laufe der Reifezeit nimmt der Käse das Aroma des Blattes an und entwickelt einen aromatischen Charakter.

Bleu de Laqueille

Blauschimmelkäse | Kuh | Rohmilch | Frankreich

Kleine weiße Tommes, "Tomme de Rochefort" genannt, mit Schimmelpulver aus Roggenbrot geimpft. Kalte Reifungskeller in feuchten Höhlen. Reifung ca. 3 Monate, schmeckt nach Blauschimmel.

14,50

¹mit Farbstoff, ²konserviert, ³mit Antioxidationsmittel, ⁴mit Geschmacksverstärker, ⁵geschwefelt, ⁶geschwärzt, ⁷gewachst, ⁸mit Süßungsmittel

Haben Sie Fragen zu den Allergenen? - Sprechen Sie uns an!
Wir halten eine Extra-Speisekarte für Sie bereit.

