

A la Carte

Vorab

Kürbscremesüppchen 	11,50
Curryschaum Orangen-Ragout Karamellisierte Kerne	
Ziegenkäse-Tartlet 	15,00
Feige Thymianhonig Walnuss	
Kalbssülze	16,00
Kürbis Remoulade Bratkartoffelschaum	
Geräucherter Hecht	17,00
Belugalinsen Apfel Meerrettich	

Highlights

Kabeljaufilet	29,50
Baby-Spinat Safrankartoffel Limettensauce	
Rumpsteak	32,50
geschmorte Zwiebeln Wirsing Rosmarinkartoffel Tüffelsauce	
Kikok Hähnchenbrust	31,00
Kräuterseitling Hokkaido-Kürbis Thymiansauce	
Hausgemachte Tagliatelle 	25,00
Waldpilze Trüffel Parmesan	
Risotto 	24,00
Rote Bete Ziegenkäse karamellisierte Walnüsse	

Zum Abschluss

Creme Brûlée 	15,00
Baileys Birnenragout Walnusseis	
Weißes Schokoladenküchlein 	16,00
Kürbiskerne gelierte Kirschen Amaretto	
Käseauswahl 	17,50
Chutney Früchtebrot	
Sorbet-Duett 	9,90

Unsere Menüempfehlung

Gruß aus der Küche

Kürbscremesüppchen

Curryschaum | Orangen-Ragout | Karamellierte Kerne

Ziegenkäse Tartlet

Feige | Thymianhonig | Walnuss

Kikok Hähnchenbrust

Kräuterseitling | Hokkaido-Kürbis | Thymiansauce

Creme Brûlée

Baileys | Birnenragout | Walnusseis

Petit Four

4-Gang Menü | 72,50