

# SIGNATURE MENÜ

EIN KULINARISCHES ERLEBNIS MIT INTENSIVEN AROMEN  
AUS DER KÜCHE VON KÜCHENCHEF JOSCHUA TEPNER

## AUBERGINE V

Tatar & Geschmort  
Portulak, Buchweizen und Zitrusfrucht

### Oenops, Kreta

Vidiano

\*\*\*

## ESSENZ VON STEINPILZEN LO

Raviolo von der Perlhuhn-keule, Portweingel und Steinpilztapioka

### Bodega y Viñedos Akilia, Andalusien

Tosca

\*\*\*

## FILET VOM MÜRITZFISCHER WALLER LO

Buttermilch, Prunier Caviar, und im Ofen gerösteter Rotkohl

### Dr. Wehrheim, Pfalz

Chardonnay Keuper

\*\*\*

## BEELITZER KANINCHEN<sup>3</sup>

Rücken, Keule, Leber

Butterbrioche, Meerrettich und geschmorter Kürbis

### Dureuil-Janthial, Burgund

Rully

\*\*\*

## HASELNUSS TARTELETTE

Pflaume, Zwergorange und Praliné

### Knoll, Wachau

Grüner Veltliner Auslese

5 GANG-MENÜ € 122

zuzüglich korrespondierender Weine € 79

# MITTAGSMENÜ

## ESSENZ VON DER ERBSE

Perlhuhn Ragout, Kräuter

\*\*\*

## DREIERLEI VOM HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN

Filet, Bauch & Backe, Cider Jus, Sellerie

oder wahlweise mit  
der Tagesempfehlung

\*\*\*

## CREME BRÛLÉE

Saisonales Obst und Rahmeis

2 GANG MITTAGS-MENÜ € 53

3 GANG MITTAGS-MENÜ € 63

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

T – Tradition V – Vegetarisch ; VG – Vegan ; GF – Glutenfrei ; LF – Laktosefrei ; LO – Lokal

## VORSPEISEN

|  | €  |
|--|----|
| <b>AUBERGINE V</b><br>Tatar & Geschmort, Portulak, Buchweizen<br>und Zitrusfrucht  | 29 |
| <b>GEFLÄMMTER STÖR AUS DER EIFEL LO LF</b><br>Steinpilzsud, eingelegte Buchenpilze,<br>Tatar von Waldpilzen und Zitrusfrüchten           | 34 |
| <b>KRUSTENTIERCOCKTAIL T</b><br>Cocktailsauce, Meerrettich, Kopfsalat und Mango  | 36 |
| <b>PASTETE VOM REH LO</b><br>Brombeere, Endivie und Rehschinken  | 36 |
| <b>PRUNIER ST. JAMES KAVIAR</b><br>Toast, Schalotte, Eigelb, Eiweiß und Crème fraîche<br><b>wahlweise</b><br>15g Dose 69<br>30g Dose 129 |    |

## SUPPEN

|  |    |
|--|----|
| <b>FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE T V</b><br>Comté, Vidalia Zwiebel und geröstetes Weißbrot | 19 |
| <b>SCHAUMSUPPE VOM HUMMER GF</b><br>Hummerfleisch, Crème fraîche und Fenchel           | 24 |

## SALAT

|   |    |
|---|----|
| <b>GEMISCHTER HERBSTSALAT VG</b><br>Balsamico Dressing, Tomate, Gurke<br>und geröstete Traditionsbrotchip   | 19 |
| <b>wahlweise mit</b><br>Gratinierter deutscher Edelziegenkäse 26<br>Gebratenes Lachsfilet 31<br>Gebratener Steinbutt 34<br>Filetstreifen vom deutschen Weiderind 39 |    |

## TAGESEMPFEHLUNG

Je 42 €

|  |  |
|--|--|
| <b>MONTAG</b><br><b>RINDERFILET STREIFEN</b><br>Tagliatelle, Waldpilze   |  |
| <b>DIENSTAG</b><br><b>GEBRATENES LACHSFILET GF</b><br>Zitronen Burre Blanc, Kürbisrisotto  |  |
| <b>MITTWOCH</b><br><b>GEBRATENES FLANKSTEAK GF</b><br>Portweinjus, Süßkartoffelpüree, Wilder Brokkoli                              |  |
| <b>DONNERSTAG</b><br><b>UNSERE OCHSENBRUST LO GF T</b><br>Meerrettich Sauce, Wurzelgemüse Boullion Kartoffeln                      |  |
| <b>FREITAG</b><br><b>GEBRATENES ZANDERFILET GF</b><br>Beurre Blanc, Cremiger Kohlrabi, Allerlei vom Lauch                          |  |
| <b>SAMSTAG</b><br><b>ZÜRCHER GESCHNETZELTES GF</b><br>Marinierter Blattsalat und Kartoffelrösti                                    |  |
| <b>SONNTAG</b><br><b>TRADITIONELLER SONNTAGSBRATEN T GF</b><br>Portweinjus, herbstliches Gemüse und getrüffeltes<br>Kartoffelpüree |  |

## HAUPTGÄNGE

|  | €  |
|--|----|
| <b>GEBRATENE BLUTWURST LO T</b><br>Geröstete Schalotten, cremiges Kartoffelpüree<br>und kandierte Apfelspalten                         | 28 |
| <b>GERÖSTETER BLUMENKOHL VG</b><br>Purple Curry, lila eingelegter Blumenkohl,<br>grüner marinierter Blumenkohl und gebackener Amaranth | 32 |
| <b>PRIGNITZER MAISHÜHNCHEN</b><br>Brust & Keule, allerlei vom ersten Mais, Wildkräuter<br>und Maisgrieß                                | 44 |
| <b>WIENER SCHNITZEL LF</b><br>Eingelegte Preiselbeeren<br>und hausgemachter Kartoffelsalat   | 42 |
| <b>GEBRATENES STEINBUTTFILET</b><br>Taubentaler Hof Joghurtsud, junge Bete<br>und Kartoffelfondant                                     | 52 |

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

T – Tradition V – Vegetarisch ; VG – Vegan ; GF – Glutenfrei ; LF – Laktosefrei ; LO – Lokal