

# SIGNATURE MENÜ

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

**PASTETE VON WALDPILZEN VG**  
Feige | Petersilienwurzel | Macadamianuss

\*\*\*

**DUETT VON DER ROTSCHWANZGARNELE**  
Bouillabaisse | Zitrusfrucht | Picual Olivensaft

\*\*\*

**AN DER BAUCHKARKASSE GEBRATENES REBHUHN LO**  
Safran | Steckrübe | Bornheimer Apfel

\*\*\*

**ZWEIERLEI VOM WEIDERIND**  
**FILET & KURZRIFFE LO**  
Wintertrüffel | Brioche | Rosenkohl

\*\*\*

**SCHOKOLADENMOUSSE V**  
Birne | Salzkaramell | Pekanuss

\*\*\*

**KÄSEAUSWAHL LO**  
von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen

**4 GANG-MENÜ € 105**  
(ohne Rebhuhn | Dessert oder Käse)  
zuzüglich korrespondierender Weine € 68

**5 GANG-MENÜ € 139**  
(Dessert oder Käse)  
zuzüglich korrespondierender Weine € 82

**6 GANG-MENÜ € 149**  
zuzüglich korrespondierender Weine € 92

# MITTAGSMENÜ

**HUMMER BISQUE**  
Wurzelgemüse | Kräuter | Brioche Crumble

\*\*\*

**REHGULASCH**  
Preiselbeeren | Rosenkohl | Spätzle

oder wahlweise mit  
der Tagesempfehlung

\*\*\*

**CRÈME BRÛLÉE**  
Saisonales Obst | Rahmeis

2 GANG MITTAGS-MENÜ € 59  
3 GANG MITTAGS-MENÜ € 69

# VORSPEISEN

	€
<b>KLEINER FELDSALAT   wahlweise:</b> Kartoffel-Speckdressing   Brotcroutons   Balsamico Dressing   Brotcroutons <i>VG</i>	17 16
<b>GEBEIZT &amp; GEFLÄMMTE LACHSFORELLE</b>	34
Joghurt   Mandarine   Endiviensalat	
<b>KRUSTENTIER COCKTAIL T</b>	39
Cocktailsauce   Meerrettich   Kopfsalat   Mango	
<b>HALBES DUTZEND FINES DE CLAIRE AUSTERN T</b>	48
Schalotten Vinaigrette   Chesterbrot   Zitrone	
<b>KAVIAR SELEKTION T</b>	
Toast   Schalotte   Eigelb   Eiweiß   Crème Fraîche	
<b>Wahlweise:</b>	
15g Dose Prunier St.James	76
20g Dose Antonius 5* Siberian	89
30g Dose Prunier St.James	142
50g Dose Antonius 5* Siberian	152

# SUPPEN

<b>CREMESUPPE VON PASTINAKE</b>	21
Rindertatar   Kartoffelschaum   Schafgabe	
<b>CONSOMME VON DER FREILANDGANS LO</b>	21
Portwein   Gänseleberavioli   Wurzelgemüse	

# SALAT

<b>GEMISCHTER SALAT VG</b>	21
Balsamico Dressing   Tomate   Gurke gerösteter Traditionsbrotchip	
<b>wahlweise mit</b>	
Gratinierter deutscher Edelziegenkäse	29
Gebratenes Lachsfilet	34
Gebratener Steinbutt	38
Filetstreifen vom deutschen Weiderind	42

# TAGESEMPFEHLUNG

Je 47 €

<b>MONTAG</b> <b>GEBRATENES REH FILET</b> Preiselbeer-Jus   Kartoffelpüree   sautierte Wald-Pilze	
<b>DIENSTAG</b> <b>GEBRATENE ENTENBRUST</b> Orangenjus   Apfelrotkohl   Kartoffelklöße	
<b>MITTWOCH</b> <b>GEBRATENER LAMMRÜCKEN</b> Rosmarinjus   Bratkartoffeln   Bohnen-Fenchelgemüse	
<b>DONNERSTAG</b> <b>UNSERE OCHSENBRUST LO GF T</b> Meerrettichsauce   Wirsing   Bouillonkartoffeln	
<b>FREITAG</b> <b>GEBRATENES LACHSFILET</b> Beurre Blanc   sautierter Blattspinat   glasierte Kartoffeln	
<b>SAMSTAG</b> <b>ZÜRCHER GESCHNETZELTES</b> Waldpilzrahm   Kartoffelrösti   kleiner Salat	
<b>SONNTAG</b> <b>SONNTAGSBRATEN GF T</b> Portweinjus   getrüffeltes Kartoffelpüree   saisonales Gemüse	

# HAUPTGÄNGE

<b>HAUSGEMACHTE BANDNUDELN VG LO</b>	38
Portweinreduktion   Wintertrüffel   junger Spinat	
<b>BRUST &amp; KEULE VOM FASAN LO</b>	48
Champagnerkraut   Blauer Schwede   Traube	
<b>SENFROSTBRATEN VOM WEIDERIND LO T</b>	44
Geröstete Schalotten   Kartoffelpüree   Waldpilze	
<b>WIENER SCHNITZEL LF</b>	47
Eingelegte Preiselbeeren   Hausgemachter Kartoffelsalat	
<b>GEBRATENES FILET VOM STEINBUTT</b>	52
Beurre Blanc   Wirsing   Sellerie   Belper Knolle	
<b>TRADITIONELLE OLDENBURGER FREILANDGANS in zwei Gängen T LO</b>	88 pP
Apfelrotkohl   Rosinenschmorapfel   Maronen Kartoffelklöße	340 ganze Gans
<b>24 Stunden Vorbestellung erwünscht</b>	

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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