

# SIGNATURE MENÜ

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

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

oder wahlweise mit

**GÄNSELEBER PATÊ T**  
Butterbrioche | zweierlei Feige | Macadamianuss  
+ €14

\* \* \*

**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

**CREMESUPPE VOM BLUMENKOHL**  
Zitrusfrucht | Brioche crumble | Schnittlauch

\* \* \*

**GEBRATENER KABELJAU**  
Beurre Blanc | Rote Bete | cremiges Kartoffelpüree

oder wahlweise mit  
der Tagesempfehlung

\* \* \*

**CRÈME BRÛLÉE**  
Saisonales Obst | Rahmeis

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

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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

## VORSPEISEN

	€
<b>KLEINER FELDSALAT   wahlweise:</b>	
Kartoffel-Speckdressing   Brotcroutons	17
Balsamico Dressing   Brotcroutons VG	16
<b>GÄNSELEBER PATÊ T</b>	48
Butterbrioche   zweierlei Feige   Macadamianuss	
<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   Schafgäbe	
<b>CONSOMMÉ VON DER FREILANDGANS LO</b>	21
Portwein   Gänseleberravioli   Wurzelgemüse	

## SALAT

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

## TAGESEMPFEHLUNG

Je 47 €

**MONTAG**

**RAGOUT VON DER RINDERBACKE**

Portweinjus | Selleriepüree | gebackene Zwiebel

**DIENSTAG**

**GEBRATENE ROTSCHWANZGARNELEN**

Krustentiersauce | hausgemachte Tagliatelle | junger Spinat

**MITTWOCH**

**GEBRATENE MAISPOULARDE**

Zitronenjuss | Süßkartoffelpüree | wilder Brokkoli

**DONNERSTAG**

**UNSERE OCHSENBRUST LO GF T**

Meerrettichsauce | Wirsing | Bouillonkartoffeln

**FREITAG**

**GEBRATENES ZANDERFILET**

Beurre Blanc | sautierter Blattspinat | glasierte Kartoffeln

**SAMSTAG**

**ZÜRCHER GESCHNETZELTES**

Waldpilzrahm | Kartoffelrösti | kleiner Salat

**SONNTAG**

**SONNTAGSBRATEN GF T**

Portweinjus | getrüffeltes Kartoffelpüree | saisonales Gemüse

## HAUPTGÄNGE

<b>HAUSGEMACHTE BANDNUDELN VG LO</b>	38
Portweinreduktion   Wintertrüffel   junger Spinat	
<b>GEBRATENE GÄNSELEBER HIMMEL &amp; ERDE</b>	34
Gänsejus   cremiges kartoffelpüree   glasierter Apfel   Röstzwiebel	
<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</b>	88 p.P.
<i>in zwei Gängen T LO</i>	
Apfelrotkohl   Rosinenschmorapfel   Maronen	340
Kartoffelklöße	ganze
<b>24 Stunden Vorbestellung erwünscht</b>	Gans

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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