

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

TATAR VOM MÜNSTERLÄNDER KALB
Birne | Endivien | Belper Knolle

STEINBUTT & PINIENKERN
Beurre Blanc | Kürbis | Blauer Schwede

GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN LO
Portweinjus | Pastinake | Kartoffelschnitte

KARAMELLMOUSSE V
Birne | Mandel | Zimt

KÄSEAUSWAHL LO
von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen

4 GANG-MENÜ € 105
(ohne Steinbutt | 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 VON GELBEN KAROTTEN
Brotcrutons | Lauchöl | Schnittlauch

GESCHMORTE OCHSENBACKE
Selleriepüree | Brokkoli | Zwiebel

oder wahlweise mit
der Tagesempfehlung

CRÈME BRÛLÉE
Saisonales Obst | Rahmeis

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

VORSPEISEN

TATAR VOM MÜNSTERLÄNDER KALB Birne Endivien Belper Knolle	€ 32
PASTETE VON WALDPILZEN VG Feige Petersilienwurzel Macadamianuss	38
CHEVICHE VON DER JAKOBSMUSCHEL Eingelegter Kürbis Granatapfel Frisée	34
KRUSTENTIER COCKTAIL T Cocktailsauce Meerrettich Kopfsalat Mango	39
GÄNSELEBER PATÊ T Butterbrioche zweierlei Feige Macadamianuss	48
HALBES DUTZEND FINES DE CLAIRE AUSTERN T Schalotten Vinaigrette Chesterbrot Zitrone	48
KAVIAR SELEKTION T Toast Schalotte Eigelb Eiweiß Crème Fraîche	
Wahlweise:	
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

CREMESUPPE VON KARTOFFEL & WINTERTRÜFFEL Imperial Wachtel Lauch	21
CONSOMMÉ VON DER FREILANDGANS LO Portwein Gänseleberavioli Wurzelgemüse	21

SALAT

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

TAGESEMPFEHLUNG

Je 47 €

MONTAG RAGOUT VON DER KALBSBACKE Portweinjus Kartoffelpüree Rosenkohl Röstzwiebel	
DIENSTAG GEBRATENE RIESENGARNELEN Tagliatelle junger Spinat Krustentiersud	
MITTWOCH ROASTBEEF „ KALT“ Remoulardensauce kleiner Salat Bratkartoffeln	
DONNERSTAG UNSERE OCHSENBRUST Meerrettichsauce Boullionkartoffel cremiges Kartoffelpüree	
FREITAG GEBRATENES KABELJAUFILET Beurre Blanc sautierter Blattspinat glasierte Kartoffeln	
SAMSTAG ZÜRCHER GESCHNETZELTES Waldpilzrahm Kartoffelrösti kleiner Salat	
SONNTAG SONNTAGSBRATEN GF T Portweinjus getrüffeltes Kartoffelpüree saisonales Gemüse	

HAUPTGÄNGE

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN VG LO Portweinreduktion Wintertrüffel junger Spinat	38
GEBRATENE BLUTWURST HIMMEL & ERDE Portweinjus cremiges Kartoffelpüree glasierter Apfel Röstzwiebel	34
GEBRATENE OLDENBURGER ENTENBRUST LO Pfefferjus Rotkohl Rosenkohl Apfel	49
SENFROSTBRATEN VOM WEIDERIND LO T Geröstete Schalotten Kartoffelpüree Waldpilze	44
WIENER SCHNITZEL LF Eingelegte Preiselbeeren Hausgemachter Kartoffelsalat	47
GEBRATENES FILET VOM SEETEUFEL Beurre Blanc Sellerie Wintertrüffel	52

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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