



**Vorspeisen / Starter**

EUR

**Schwarzwurzel**

Black salsify

**Terrine mit Petersiliengelee**

**Salat von Radieschen, gegrilltem Kohlrabi & Kokos Sorbet**

with parsley jelly

Salad from radishes, grilled kohlrabi & Coconut sherbet

13,00

**Parfait**

Parfait

**vom gerauchten Stör mit Blutorange**

**Tatar mit Minze**

from smoked Sturgeon with blood orange

Tatar with mint

14,00

**Kaninchen**

Rabbit

**3erlei mit Kopfsalat, Melone & Gänseleber**

variation with lettuce, melon & foie gras

15,00

**Jakobsmuschel**

Scallops

**als Terrine, gebraten & knusprig gebacken**

**mit Escabeche Gemüse und Xerezschaum**

as a terrine, pan fried & crispy baked

with Escabeche vegetables and Xerez froth

15,00

**Suppen / Soup**

**Schaumsuppe**

Crème Soup

**von Artischocken**

**mit Panna Cotta von Escalivada**

from artichokes

with a panna cotta from Escalivada

7,00

**Consomme´**

Consommé

**vom Kalbstafelspitz**

**mit Feuillettes vom Kalb, Radieschen & Meerrettich**

from prime boiled veal

with a feuillettes from veal, radishes & horse radish

7,00

**Hummer**

Lobster

**Creme Suppe**

**mit pikanten Macaroons**

Crème Soup

with spicy macaroons

8,00



## Zwischengerichte / Entremets

EUR

### Canneloni

**gefüllt mit Spinat Risotto auf knusprigen Schwarzwurzelbrot mit Karottenschaum**

13,00

Canneloni

filled wit spinach risotto on crispy black salsify bread and carrot froth

### Ragout Fin

**vom Kalbstafelspitz mit geschmorten Schalotten und Manchego Sorbet**

15,00

Ragout fin

from prime boiled veal with braised shallots and Manchego sherbet

### Samosas

**vom Lamm Curry mit warmen Babaganouche und Basilikum Jus**

16,00

Samosas

from lamb curry with warm babaganouche and basil jus

## Fisch / Fish

### Garnelen

**Raviolis in Steinbuttschaum, Eintopf von Soja glasierten Kürbis, Süßkartoffel & Schwarzwurzel**

22,00

Prawn

raviolis in turbot froth, stew from Soya sauce glazed Pumkin, sweet potato and salsify

### Thunfischsteak

**mit Schalottenspinat auf Lasagne von Ziegenfrischkäse, Nüssen und Apfel, Norasschaum**

23,00

Tuna steak

with baby leaf spinach, lasagne from goat cheese, nuts and apple, noras froth

### Loup de mar

**gebraten, gedämpft & Ceviche mit Wirsing, Petersilienwurzel und Avocado**

24,00

Loup de mar

pan seared, steamed & ceviche with cabbage, parsley root and avocado

### Steinbutt

**gebraten in Tomaten-Vinaigrette, Ragout von Flusskrebse, Blutwurst & süßen Radieschen**

24,00

Turbot

pan fried in Tomato vinaigrette, ragout from Crayfish, blood sausage & sweet radishes



**Fleisch/ Meat**

EUR

<b>Stubenküken</b>	<b>gefüllt, mit Wurzelgemüse Ochsenschwanz Essenz &amp; Pilz-Gnocchi</b>	<b>24,00</b>
Spring Chicken	filled, with root vegetables Oxtail essence & mushroom gnocchi	
<b>Schweinekotelett</b>	<b>Kartoffelrösti mit Rum Früchte Tabuleh, Jus von gerösteten Paprika</b>	<b>24,00</b>
Pork Chops	potato hash brown with rum fruit tabuleh Jus from roasted bell pepper	
<b>Rosa Roastbeef</b>	<b>mit knusprigen Gemüse Crepe, Schalotten, Oliven, Steckrübe und Trüffelschaum</b>	<b>25,00</b>
Rare Roast beef	with crispy vegetable crepe Shallots, olives & turnip, truffle froth	

**Fleisch vom Grill / Meat from the grill**

<b>Lammracks</b>	<b>240 gr</b>	<b>26,00</b>
Rack of Lamb		
<b>Rinderfilet</b>	<b>200 gr</b>	<b>26,00</b>
Beeffilet		
<b>Kalbskotelett</b>	<b>240 gr</b>	<b>26,00</b>
Veal Loin		

**Alle unsere Grillgerichte werden mit einem Kartoffelgratin, getrockneten Tomaten und Koriander- Bohnen, sowie einem in Olivenöl pochierten Champignon serviert. Wahlweise servieren wir Ihnen Sauce Bearnaise, Pfefferjus oder Kräuterbutter zu Ihrer Bestellung.**

All our meat dishes are served with potato gratin oven dried tomato and coriander beans and in a olive oil poached mushrooms.  
For your condiment please choose sauce béarnaise, green pepper sauce or herb butter