

## Vorspeisen / Starters

Délice von der Tomate Delectation of tomato	8,50 €
Bunte Blattsalatspitzen mit gerösteten Nüssen, Orangenfilets, Granatapfel, Kürbiskernöl und Vanille-Chilivinaigrette Variegated autumnally salad in vanilla-chili vinaigrette with pumpkin seed oil, nuts, filets of orange and pomegranate	7,00 €
Carpaccio vom gebeiztem Seeteufel mit Dill-Kefir und Trüffelkartoffel Marinated monkfish-slices with fresh herbs, kefir and violet crisps	10,50 €
Galantine vom Kaninchen mit Melonen Pfeffergelee und Friseéspitzen Galantine of rabbit with melon- pepperjelly and friséé salad	10,50 €

## Suppen / Soups

Blumenkohlcreme mit gebackenen Blutwurstravioli und Apfelchutney Cauliflower cream soup with, baked black puddingravioli and applechutney	6,00 €
Zwetschgen- Wildessenz mit Walnußkuchen Plum flavored Gamesoup with kake of walnut	6,50 €
Cremesuppe von der Zuckerschote mit Minze und Maracuja Cream soup of sugar peas with mint and passion fruit	5,50 €

## Zwischengang / Entremets

Crème Brûlée von der Gänseleber mit grünen Apfel und Marone 11,50 €

Crème Brûlée from goose liver with green apple and chestnuts

Filet von der Lachsforelle mit Rosinen- Kapernsauce, Blumenkohlpüree und Romanesko 11,00 €

Filet of salmon trout with raisins- caperssauce, cauliflowermash and romanesko

Gebackenes Bäckchen vom Jungschwein 13,50 €

mit Grünkohl und Kartoffel- Egerlingmousseline

Baked cheeks of young pig with Kale and Potato-brown- cap mushroom purée

## Vegetarisch / Vegetarian specialties

Topfenknödel mit grüner Tomatenmarmelade gefüllt und gebratenen Pilzen 14,50 €

cheese dumplings filled with green tomatojam and fried mushrooms

Sellerieravioli mit Schwarzwurzelfüllung, 11,50 €

gebackener Kartoffel, Lauchherzen

und roter Pfeffersauce

Ravioli of celery filled with salsifies, potatoes, leek and red peppersauce

Lasagne mit Ziegenkäsefüllung, 12,00 €

sautierter Rauke und Pinienpesto

Goat Cheese filled Canneloni with sautes Rocket Salad and Pine Nuts Pesto

## Fischgerichte / Fish Dishes

- Jacobsmuschel und mariniertes Schweinebauch 19,50 €  
mit schwarzem Reis, Wakame-Algen  
und Thaispargel  
Scallop and marinated porkbelly with venere rice,  
wakame-algas and jung green asparagus
- Mit Sardellen gespicktes Zanderfilet 18,50 €  
mit Dill- Carambola und Kürbis- Frühlingsrolle  
Filet of zander larded with anchovy with dill-carambola  
and spring roll filled with pumpkin
- Dorade Royal am Tisch filetiert mit Roter Beete, 19,00 €  
Pommery- Senfgurken und Pariser Kartoffeln  
Gilthead to fillet at the table with Beetroots, pommerie mustard pickle  
and parisienne potatoes

## Fleischgerichte / Meat Dishes

Zweierlei vom Fasan mit karamellisiertem Kraut,  
blauen Weinconfit und Kartoffelschnee 18,00 €  
Two kinds of pheasant with carameled kraut, blue wineconfit  
and mashed potatoes

Spanferkelkotelett mit Gemüselasagne,  
gebackenen Bohnen und Shimeji Pilzen 19,00 €  
Cutlet of suckling pig vegetable-lasagne, baked beans  
and shimeji-mushrooms

Lamm mit Honig- Minz- Ricotta, Williams Birne 20,50 €  
und Pumpernickelgnocchis  
Lamb with honey- mint- ricotta, williams pear  
and pumpernickelgnocchi

Geschmortes Ochsenbäckchen, Rosmarinbrot 18,50 €  
und Kürbispüree mit Pastinake und gelber Karotte  
Beef cheeks with rosemarybreat, mashed pumpkin, parsnip  
and yellow carrots

Praline vom Hirschrücken mit Entenleber, 24,80 €  
Portwein- Perlzwiebeln und Kartoffelterrinen  
praline of venison with duck liver, port- pearl onions and potato terrine

## Dessert / Desserts

<i>Geeistes Mousse au Chocolate auf Nussbiscuit mit Eierlikör und Olivenkrokant</i> iced mousse au chocolate with nutbiscuit, eggliqueur and olivescrokant	6,50 €
<i>Variation vom Cappuccino</i> variation of cappuccino	7,00 €
<i>Marzipanstrudel mit Spekulatiusparfait und Süßweibirne</i> marzipan strudel with allmond bisquit parfait and sweet wine pear	7,50 €
<i>Französische Käsespezialitäten vom Brett</i> Für den Basisteller, bestehend aus verschiedenen Fruchtensaucen, Senffrüchten, Trauben, Sellerie und Nüssen berechnen wir einen Preis von	3,50 €

Die Preise für den Käse entnehmen Sie bitte der Ausschilderung auf dem Brett

French cheese specialities  
For the basicplate composed of various fruit- mustardsauce,  
mustardfruits, grapes, celery and nuts we'll calculate  
Please take the prices of the cheese from our cheese platter