

VORSPEISEN

SPÄTSOMMERLICHER WILDKRÄUTERSALAT



Wildkräutersalat | fruchtige Brombeer-Vinaigrette
karamellisierte Ziegenfrischkäse | kandierte Walnüsse

LATE-SUMMER WILD HERB SALAD

WILD HERB SALAD | FRUITY BLACKBERRY VINAIGRETTE

CARAMELIZED GOAT CHEESE | CANDIED WALNUTS

kleiner Salat - 8.⁵⁰

großer Salat - 13.⁹⁰

SAMTSUPPE VOM KNOLLENSPELLERIE



Trüffelöl | knusprige Apfel-Croutons

VELVETY CREAM OF CELERIAC SOUP

TRUFFLE OIL | CRISPY APPLE CROUTON

8.⁵⁰

BRUSCHETTA

geröstetes Ciabatta^{15|C} | Tomaten | Knoblauch | Zwiebel | Oliven⁵ |

Balsamico-Glace⁶ | Basilikum

BRUSCHETTA

TOASTED CIABATTA | TOMATOES | GARLIC | ONION | OLIVES | BALSAMIC GLAZE | BASIL

9.⁵⁰

GEFLÜGEL WÜRZFLEISCH ^{a|i|n|f|1|2|5|6}

mit Gouda^b überbacken | Toast^{C1|B|K} | Zitronenecke

SEASONED POULTRY MEAT

TOPPED WITH GOUDA | TOAST | LEMON WEDGE

8.⁹⁰

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO & INKL. GESETZLICHER MWST.
ALL PRICES IN EURO INCLUDING VAT.

HAUPTGÄNGE

GLASIERTES FILET VOM WELS

Malzbier-Soja-Sauce | cremige Mais-Polenta
geschmorte Pflaumen | frische Pfifferlinge

GLAZED CATFISH FILLET

MALT BEER-SOY SAUCE | CREAMY CORN POLENTA | BRAISED PLUMS | FRESH CHANTERELLES

22.⁵⁰

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

in Burgundersauce | Pastinaken-Topinambur-Gratin
glasierte Balsamico-Feigen | Brokkoli

BRAISED VEAL CHEEKS

IN BURGUNDY SAUCE | PARSNIP & JERUSALEM ARTICHOKE GRATIN | GLAZED BALSAMIC FIGS |
BROCCOLI

27.⁵⁰

INVOLTINI VOM HÄHNCHENBRUSTFILET

gefüllt mit getrockneten Tomaten & Parmesan | Kirschtomaten-Confit
Salbei-Gnocchi

CHICKEN BREAST INVOLTINI

FILLED WITH SUN-DRIED TOMATOES AND PARMESAN | CHERRY TOMATO CONFIT
SAGE GNOCCHI

21.⁵⁰

GESCHWENKTE KRÄUTER-GNOCCHI



cremiges Dreierlei edler Pilze (Pfifferling | Steinpilz | Shiitake)
geschmorte Kirschtomaten | feiner Parmesan

SAUTÉED HERB GNOCCHI

CREAMY TRIO OF FINE MUSHROOMS (CHANTERELLE | PORCINI | SHIITAKE)
BRAISED CHERRY TOMATOES | FINE PARMESAN

17.⁹⁰

HAUPTGÄNGE

KNUSPRIGES SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN

cremiges Dreierlei edler Pilze (Pfifferling | Steinpilz | Shiitake)

Mandelkroketten **oder** Steakhouse Fries

CRISPY HERITAGE PORK SCHNITZEL

CREAMY TRIO OF FINE MUSHROOMS (CHANTERELLE | PORCINI | SHIITAKE)

ALMOND CROQUETTES **OR** STEAKHOUSE FRIES

19.⁹⁰

DESSERTS

BROWNIE ^h|^c1|^b|^l|ⁱ

cremiges Karamell | geröstete Pecan-Nüsse | Karamell-Ganache

1 Kugel Bourbon Vanille Eis ^B

BROWNIE

CREAMY CARAMEL | TOASTED PECANS | CARAMEL GANACHE

1 SCOOP BOURBON VANILLA ICE CREAM

8.⁵⁰

MARINierter

ROSMARIN-PFIRSICH

Bourbon-Vanille-Espuma | Amaretti-Mandel-Crunch

MARINATED ROSEMARY PEACH

BOURBON VANILLA ESPUMA | AMARETTI ALMOND CRUNCH

8.⁵⁰