



## **Vorspeise und Suppe**

### **Wachtel | Linse | Wiesenkräuter**

Praline von der Wachtel , Salat von roten Linsen , Wilde Wiesenkräuter

18,00 €

### **Sellerie | Nüsse | Brombeere**

Geschmorte Ofensellerie , Kapuzinerkresse , eingelegte Brombeeren,  
Nusscrunch

14,00 €

### **Lachs | Apfel | Sauerrahm**

Hausgebeitzter Lachs , Apfel Sellerie Salat , Sauerrahm mit Zitronenabrieb

16,00 €

### **Waldpilze | Kartoffel | Petersilie**

Waldpilzcappuccino , Petersilienschaum , Kartoffelcrunch

10,00 €



### **Hauptgerichte**

#### **Schwarzfederhuhn | Wurzelgemüse | Kartoffel**

Coq au Vin vom Schwarzfederhuhn , Wurzelgemüsesud , La Ratte Kartoffeln

26,00 €

#### **Steinbutt | Fregola | Fenchel**

Gebratener Steinbutt ,Fenchelgemüse , Fregola Sarda , Kapuzinerkressesud

36,00 €

#### **Kalbskötlette | Frische Steinpilze | Liebstöckel**

Gegrilltes Kalbskötlette , sautierte Steinpilze , Kartoffel Liebstöckel Stampf ,  
Rotweinjus

38,00 €

#### **Wiener Schnitzel | Kartoffelsalat | Preiselbeeren**

Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten , Lauwarmer Kartoffelsalat,  
Wildpreiselbeeren

29,00 €

#### **Rote Beete | Marktgemüse | Blutampfer**

Rote Beete Risotto , glasiertes Gemüse vom Markt , mariniertes junger  
Blutampfer

21,00 €



## **Dessert**

### **Kaffee | Sahne | Pinienkerne**

Kaffee Panna Cotta , Pinienkern Karamellsauce

9,00 €

### **Vanille | Whisky | Schokolade**

Vanille Whisky Parfait , Schokoladenäste , Mikro Biskuit

12,00 €

### **Tonkabohne | Rohrzucker | Waldbeeren**

Creme Brullee von der Tonkabohne , Marinierte Waldbeeren , Frische  
Minze

10,00 €

