



Vorspeise und Suppe

Wildkräuter | Ziegenfrischkäse | Feigen

Wildkräutersalat, Himbeervinaigrette, Ziegenfrischkäsecanneloni im Brik – Teig,

14 €

Tafelspitz | grüne Sauce | Bioei | Trüffel

Dünn aufgeschnittener Tafelspitz vom Rind, grüne Sauce, gehacktes Ei, frischer Trüffel

16 €

Quinoa | Blumenkohl | Wiesenkräuter

Quinoasalat, Blumenkohlcreme, Wilde Wiesenkräuter

12 €

Kartoffel | Sauerrahm | Schnittlauch

Kartoffelsuppe, Sauerrahmespuma, Schnnittlauchöl

10 €



Hauptgerichte

Königsberger Klopse | Black Tiger Garnele | Rote Beete

Königsber Klopse in Kapernveloute, Garnele, geräucherte Rote Beete, Schnittlauchpüree

23 €

Wiener Schnitzel | Kartoffel | Preiselbeeren

Schnitzel vom Kalbsrücken, Bratkartoffeln, Wildpreiselbeeren

29 €

Rinderfilet | Pastinake | Schalotte | Gemüse

Gegrilltes Rinderfiletsteak, Schalottenmarmelade, Pastinakenpüree, glasiertes Gemüse

32 €

Lachs | Spinat | Kohlrabi

Gebratenes Lachsfilet, Spinatcreme, gepickelter Kohlrabi, Kräuterreis

26 €

Tagliarini AOP | Black Tiger Garnele | Kirschtomate

Handgemachte Tagliarini, Chilli, Knoblauch, Olivenöl, 5 Stk Black Tiger Garnelen

24 €

Tagliarini | Eigelb | Trüffel

Handgemachte Tagliarini, Olivenöl – Trüffel Emulsion, frischer Trüffel, pochierte Eigelbcreme

24 €



Dessert

Vanille | Whisky | Bisquit

Vanille Whisky Parfait, Mikrobisquit, Waldbeeren

10 €

Nougat | Haselnuss | Kaffee

Nougatmousse, geröstete Haselnüsse, Mascarpone - Kaffeecreme

10 €

Täglich frische Auswahl an Hausgemachtem Sorbet

Unser Küchen und Servicepersonal berät Sie gern

5 € pro Kugel