

## Vorspeisen und Kalte Gerichte

Feldsalat mit Speck & Croûtons

als Vorspeise 7,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Zwiebelmarmelade, Trüffelvinaigrette und Spinatsalat

als Vorspeise 21,-

als Hauptgericht 27,-

Gegrillte Kanadische Jakobsmuscheln  
mit Curry-Fenchel-Salat, Blumenkohl & Shimejipilzen

als Vorspeise 35,-

Hausgebeizter Gewürzlachs  
mit Rettich, Gurke & Wasabi

als Vorspeise 19,-

als Hauptgericht 24,-

Ziegenfrischkäsemousse mit Pistazien,  
Feldsalat & Granatapfel

als Vorspeise 14,-

als Hauptgericht 19,-

## Suppe

Crèmesuppe von roten Linsen  
mit Ingwer & Sesamöl

9,-

## Zwischengerichte

Rote Bete Risotto mit frischem Lauch  
und gebratenen Steinchampignons

als Vorspeise 17,-  
als Hauptgericht 23,-

Gebratene Froschschenkel in Petersilien-Knoblauch-Butter

29,-

## Hauptgerichte

Filet vom Grönland Heilbutt  
mit Safranrisotto, Kaiserschoten und Beurre Blanc

29,-

Filet vom Angel Wolfsbarsch  
mit Sepianudeln, Blumenkohl und Fenchel

31,-

Mit Kräutern gratinierter Lammrücken  
mit Artischocke, Auberginensalsa und Polenta

34,-

Rosa gegarte Entenbrust  
mit Apfelrotkohl und hausgemachten Serviettenknödel

25,-

Entrecôte vom deutschen Färsen Rind  
mit Schwarzwurzeln und Topfengnocchi

32,-

Geschmortes Irisches Ochsenbäckchen  
mit Pak Choy und Süßkartoffelpüree

28,-

Rindertafelspitz mit Bouillongemüse & Meerrettich

22,-

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und kleinem Feldsalat

24,-