



## Apéritif des Monats

„Flirtini“ feinsten französischer Pfirsichlikör aufgefüllt mit Prosecco € 5,90

## Vorspeisen & für den kleinen Appetit

Bunter Salatreigen / gebratene Apfel- und Champignonstreifen / Parmesandressing <sup>ga</sup> € 9,90

Gebeiztes Perlhuhn / zweierlei marinierte Senflinsen / Feldsalat <sup>gaj</sup> € 11,30

Krebsschwänze / dreierlei Soßen / Salatgurke gehobelt / Salatsträußchen <sup>gbda</sup> € 11,70

Riesengarnelen / Spinat-Ricotta-Ravioli / Hummerschaum <sup>gabdc</sup> € 12,00

Gebratene Gänseleber / Entenpraline / buntes Frühlingsgrün / Chutneysoße <sup>ag</sup> € 11,70

Fischcarpaccio / Nocke Saiblingstatar / grüne Soße / Artischocke <sup>bdga</sup> € 12,90

## Suppen, die das Herz erwärmen

Pastinakenschaum / sautierte Garnele am Spieß / Gewürzöl <sup>dgb</sup> € 7,90

Pfifferlingsconsommé / bunte Einlage / <sup>acijg</sup> € 7,50

## Vom Feld

Karéekartoffeln / Thymiannote / Erbsenmousseline / Curryfruchtsoße  
Ragout von Roséchampignons & Spinat / Blattsalate in mildem Joghurtdressing <sup>agh</sup> € 15,60

## Vegan

Geschwenkte Kartoffelklöße / Ratatouille von mediterranem Gemüse  
Kichererbsen / Staudensellerie / Kirschtomaten / Sugo von Rosenpaprika <sup>ia</sup> € 15,30

## Von der Weide

Überbackene Lende vom Schwein / Senfranh / Gemüsereigen / Butterknöpfe <sup>ajc</sup> € 19,40

Hirschschnitzel / Pfefferrahm / getrüffelter Spitzkohl / Kartoffelbaumkuchen <sup>glia</sup> € 21,90

Rinderfiletmedaillons „Surf und Turf“- mit Riesengarnele- / Pfefferrahm  
winterliches Gemüse / Schalotte / Spinatfäden / Trüffel-Kartoffelstampf <sup>bga</sup> € 27,40

Züricher Geschnetzeltes / Champignonrahm / Rösti und Frühlingsalat <sup>ag</sup> € 19,60

Das Beste vom Kalb -Filet und Leber in Butter gebraten- / Trüffelschaum  
Gemüsereigen mit Spinatfäden / Kartoffelmousseline <sup>gal</sup> € 23,90

Perlhuhnbrust in Butter braisiert / Jus natur  
Pak Choi / gebratene Champignons / gefüllte Trüffelgnocchi <sup>ag</sup> € 20,10

### Aus dem Wald

Hirschrückenmedaillons / Wacholderrahmsoße / Preiselbeerbirne  
geschwenkte Pilze / zarter Rosenkohl / Speckschmelze / Serviettenknödel <sup>ag3</sup> € 25,90

### Fisch

Kross gebratenes Filet vom Zander / Safranschaumsoße  
Kürbismousseline / rote Rüben / Stampf mit Limettennote <sup>adg</sup> € 19,90

Saiblingsfilet / Soße von Zitrus und Linsen / gestockte Garnele  
Blattspinat florentine / Kirschtomaten / gefüllte Gnocchi <sup>abdg</sup> € 19,20

### Süße Verführungen

Kugel Walnusseis mit Bailey`s <sup>agl</sup> € 4,20

Mousse au chocolate von Weinrich`s Kuvertüre / Ananascarpaccio <sup>acg</sup> € 8,90

Birne trifft weiße Schokolade / Rumtopfrüchte / Vanilleblubb <sup>gcgl</sup> € 8,30

Lebkuchentörtchen / Hippenblatt / Mango- und Beerensoße <sup>cgah</sup> € 9,20

Kaffee Crème brûlée & cremiges Wintereis <sup>cag,11</sup> € 8,30

Vorweg und zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen Brot <sup>a</sup> mit Aufstrichen\*.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir uns erlauben,

bei Nachbestellung € 2,60 zu berechnen.

**Unser Menü für Februar**



BAperitif „Flirtini“<sup>1</sup>

Gebeizte Perlhuhnbrust / Senflinsen / grüne Soße<sup>agj</sup>

Riesengarnelen à la nage / Lauch-Selleriepistou<sup>giab</sup>

Duett von Landschwein und Perlhuhn

Trüffel trifft Balsamico

bunter Gemüsereigen / Blattspinat / Kartoffelbaumkuchen<sup>ag</sup>

Brûlée von Kaffee & Hippenblatt & Wintereis<sup>agc,11</sup>

€ 54,00



Küchenzeiten: 12.00 – 13.30, 18.00 bis 21.00 Uhr

**Hinweis:** Da wir je nach Einkauf unsere Karte täglich ein wenig anpassen könnten,  
kann es vorkommen, dass diese Karte nicht immer aktuell ist. Wir bitten um Ihr Verständnis.