

Apéritif des Monats

„Negroni“ ^{l1} € 5,90

Vorspeisen & für den kleinen Appetit

Frühlingssalat / Himbeer-Bärlauchvinaigrette / marinierte Mozzarellakugeln ^{ga} € 11,90

Tonnato vom Eichelschwein / Tunke vom Thunfisch / Kapernäpfel ^{gad,2,7} € 11,30

Burger vom Gewürzlachs / Avocadospalten / grüne Soße / Salatsträußchen ^{gdah} € 12,70

Rösti mit Krebschwänzen & Artischocken / zweierlei Soße / mariniertes Frühlingssgrün ^{agb} € 11,70

Carpaccio vom Freesisch' Ochs / Mozzarellakern / geriebener Grana padano ^{ga} € 12,90

Suppen, die das Herz erwärmen

Früchtecurryschaum / gebeizte Perlhuhnbruststreifen / Gewürzöl ^{ga} € 7,90

Doppelte Kalbskraftbrühe mit „viel drin“ ^{acij} € 7,50

Vom Feld

Geschmolzene Kartoffelklöße / braune Butter / Rahmchampignons
gebratene Kirschtomaten / Blattspinat / Frühlingssgrün mit Rettichsprossen ^{ag} € 15,60

Vegan

Feine Bandnudeln / gebratener Spargel / Kichererbsen / Erbsenmousseline
buntes Frühlingssgemüse / Sugo von Rosenpaprika / Blattsalate in Vinaigrette ^a € 15,30

Von der Weide

Cordon bleu vom Eichelschwein / Rahmerbsen / Butterspätzle ^{acg} € 18,40

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelringen / Kraftsoße mit Portwein
Kartoffelstampf / buntes Frühlingssgrün mit zweierlei Dressings ^{gla} € 21,90

Barbarie-Entenbrust in Butter gebraten / Jus Natur / getrüffelter Spitzkohl
glacierte Esskastanien / Kartoffelbaumkuchen ^{agh} € 22,90

Tournedos vom Rinderfilet / Trüffelschaum
Frühlingssgemüse / Rotwein-Schalotte / Spinatfäden / Schupfnudeln ^{ga} € 27,40

Gekochter Kalbstafelspitz / Gemüse in Bouillon / Meerrettich
Schnittlauchröllchen / Ackergold in Café de Parisbutter geschwenkt ^{agi} € 19,60

In unserem Hauscuvée geschmorte Kalbsbäckchen
Gemüsereigen mit Spinatfäden / Kartoffelmousseline ^{gal} € 20,90

Lammfilet / Rosmarin & Knoblauchnote / Kraftsoße von Madeira
zweierlei Bohnen / Kürbismousseline / Gorgonzolagnocchi ^{agl} € 20,10

Aus dem Wald

Hirschrückenmedaillons / Wacholderrahmsoße / Preiselbeerbirne
geschwenkte Pilze / zarter Rosenkohl / Speckschmelze / Serviettenknödel ^{ag3} € 25,90

Fisch

Zander- und Saiblingsfilet auf der Haut gebraten / Safranschaumsoße
Kürbismousseline / rote Rüben / Stampf mit Limettennote ^{adg} € 19,90

Nur für kurze Zeit:

Skreifilet- geangelter Kabeljau / Hummerrahm mit Limettennote
frischer Blattspinat florentine / Kirschtomaten / gefüllte Trüffel-Gnocchi ^{abdg} € 19,20

Süße Verführungen

Vanilleeiscrème mit einem Espresso ^{g,11a} € 4,20

Kugel Walnusseis mit Bailey`s ^{agl} € 4,20

Pistazieneis / Gratin von Zitrusfrüchten / Espresosabayon ^{acgh} € 8,90

Palatschinken mit leckerer Marillenmarmelade / heiße Schokoladensoße ^{gca} € 7,20

Hausgemachter Apfelstrudel / Vanillerahm und Cremissimo-Eiscrème ^{gah} € 7,30

Dreierlei vom Kaffee / Crème brûlée / Espresso / Eis ^{cag,11} € 8,30

Vorweg und zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen Brot ^a mit Aufstrichen*.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir uns erlauben,

bei Nachbestellung € 2,60 zu berechnen.

Unser Menü für März



Aperitifempfehlung: „Negroni“ ^{l,1} € 5,90

Rösti mit mariniertem Krebschwänzen / Forellenkaviar / Senflinsen / grüne Soße ^{agjb}

Perlhuhnbruststreifen an getrüffelten feinen Bandnudeln ^{ga}

Tournedo vom Rind / Entenleberpraline / Trüffel trifft Balsamico
bunter Gemüsereigen / Blattspinat / Kartoffelbaumkuchen ^{ag}

geschabtes Sorbet / Ananascarpaccio / Hippenblatt & Birnenperlen ^{ag}

€ 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.