

### *Vorspeisen:*

<i>Gebratene Entenstopfleber mit glacierten Trauben und frischen Feigen</i>	<i>€ 19</i>
<i>Mille Feuille mit Chiocciabete, grünem Apfel und karamellisiertem Ziegen-Frischkäse</i>	<i>€ 15</i>
<i>Tatar vom Butterfisch mit buntem Zucchini-Salat</i>	<i>€ 14</i>
<i>Garnelen in Knoblauchöl mit frischen Champignons und Steinofen-Baguette</i>	<i>€ 16</i>
<i>Wildkräutersalat mit russischem Ei, geräucherter Wildschweinwurst und Schoko-Vinaigrette</i>	<i>€ 16</i>
<i>Rote Bete-Mousse mit Räucherfisch und Kräuter-Focaccia</i>	<i>€ 13</i>

### *Suppen:*

<i>Linsensuppe mit Gemüswürfeln und Croutons</i>	<i>€ 6</i>
<i>Mediterrane Fischsuppe mit frischen Miesmuscheln</i>	<i>€ 8</i>
<i>Prosecco-Rahmsuppe mit Parmesanchips</i>	<i>€ 7</i>

### *Fischgerichte:*

<i>Schottischer Wildlachs confiert auf Grünkohl mit Röstkartoffelwürfeln und Orangensauce</i>	<i>€ 22</i>
<i>Doraden-Filet mit Möhren-Risotto und Knoblauch-Kräutersalsa</i>	<i>€ 20</i>
<i>Jakobsmuscheln mit Erbsenpüree, Wildreistimbal und Bacon-Chip</i>	<i>€ 23</i>
<i>Seelachsfilet auf Tagliarini mit Mini-Fenchel und Beurre Blanc</i>	<i>€ 18</i>

### *Fleischgerichte:*

<i>halbe Barberie Ente mit Klößen, Rotkohl, Orangenfilets und Portweinsauce</i>	<i>€ 24</i>
<i>Kaninchenleber mit lila Kartoffeln, Zwiebelringen und Pflaumensauce</i>	<i>€ 18</i>
<i>Kalbsrückensteak mit Thymian-Kartoffelstampf, grünen Bohnen und Tomatensalsa</i>	<i>€ 27</i>
<i>„Surf &amp; Turf“ Entrecote und Garnelen mit Cashewkernen, Ofengemüse, Austernsaitlingen und Cajun-Sauce</i>	<i>€ 29</i>
<i>Schweinefilet mit Geflügelfarce im Filouteig mit Kaiserschoten und Sauce Bearnaise</i>	<i>€ 22</i>
<i>Pot au feu vom Wildschwein mit Gemüse und Baguette</i>	<i>€ 20</i>

### *Vegetarisch:*

<i>Ravioli mit Kürbisfüllung, Kürbiswürfel, Walnüssen und Olivenöl</i>	<i>€ 16</i>
<i>Baket Potatos mit Gemüse-Cous Cous gefüllt und Joghurt- Minzsauce</i>	<i>€ 14</i>

### *Desserts:*

<i>Quittenschnitte mit Wassermelone und Kokos</i>	<i>€ 12</i>
<i>Hausgemachtes Eis und Sorbet</i>	<i>€ 7</i>
<i>Crepes Suzette mit Mandarinen-Sorbet</i>	<i>€ 12</i>
<i>Käseteller mit Feigensenf und Trauben</i>	<i>€ 11</i>
<i>Lebkuchenmousse mit Glühweinkirschen</i>	<i>€ 8</i>
<i>halbflüssiger Schokokuchen mit Schokoeis und Cranberrys</i>	<i>€ 10</i>

*Unser dreigang Menü:*

*Rote Bete-Mousse mit Räucherfisch und  
Kräuter-Foccacia*

*Pot au feu vom Wildschwein mit Gemüse  
und Baguette*

*Lebkuchenmousse mit Glühweinkirschen*

€ 36

*Unser vegetarisches Menü:*

*Mille Feuille mit Chiocciabete, grünem Apfel  
und karamellisiertem Ziegen-Frischkäse*

*Linsensuppe mit Gemüswürfeln und Croutons*

*Ravioli mit Kürbisfüllung, Kürbiswürfel,  
Walnüssen und Olivenöl*

*Hausgemachtes Eis und Sorbet*

€ 42

*Unser fünfgang Menü:*

*Tatar vom Butterfisch mit buntem  
Zucchini-Salat*

*Prosecco-Rahmsuppe mit Parmesanchips*

*Gebratene Entenstopfleber mit glacierten Trauben  
und frischen Feigen*

*„Surf & Turf“ Entrecote und Garnelen mit Cashewkernen,  
Ofengemüse, Austernseitlingen und Cajun-Sauce*

*Quittenschnitte mit Wassermelone und Kokos*

€ 72