



## Zum Aperitif

Hausgemachte Brotchips mit Dip	5,50
Entenleber-Crème brûlée, Oliventapenade und Aioli, dazu hausgemachte Brotchips	10,50

## Suppen

Tom Yam Gung mit Wildgarnelen	9,50
Petersilienwurzelsüppchen mit schwarzem Trüffel und gebratener Entenleber	10,50
<i>...dazu ein Gläschen „Coroa Dry White Port“ Borges, Rio Tinto, Portugal</i>	5cl 4,10

## Blattsalate mit Balsamico- oder French-Dressing

Kleiner gemischter Salat	5,50
Großer gemischter Salat	12,00
mit Putenbruststreifen	15,80
mit gebratenen Fischtranchen	17,80
Feldsalat mit Kürbis, Petersilienwurzel und Rote Bete	14,80
Rucola mit Sérrano Schinken, gebratenen Pilzen und Parmesan	16,80

## Vorspeisen

Variation von Karotte und Kichererbse mit schwarzem Knoblauch (vegan)	13,80
Karamellierte Entenleberterrinerne mit Ziegenkäse, grünem Apfel und schwarzen Nüssen	17,80
Rindertatar „Asiastyle“ mit Sesam, Avocado und Gurken-Chili-Salsa	15,80
Roh mariniertes Thunfisch mit Ingwer und Wasabi	16,80
Gebratener Oktopus mit zerdrückten Kartoffeln, geröstetem Knoblauch und Tomatenvinaigrette	20,80
Tapasvariation (Suppe, roh mariniertes Thunfisch, Entenleber, Karotte-Kichererbse)	klein 15,80
	17,80





## Fisch

Schwarze Nudeln „aglio e olio“ mit Wildgarnelen,  
Jakobsmuscheln und jungem Spinat 25,80

Gegrillter Adlerfisch mit geschmortem Fenchel,  
schwarzem Reis und Kürbis an Orangenschaum 28,80

Gegrilltes Thunfischsteak (200g, innen roh) mit  
Sojasauce und Rettich-Gurken-Salat 32,80

## Vegetarisch / Vegan

Gebackene Waldpilz-Frühlingsrolle mit Spitzkohl und  
Kürbispüree (vegan) 21,80

Kartoffeltaschen auf Belugalinsen mit wildem Broccoli 19,80

Auberginenlasagne mit Ziegenkäse, Fenchel und  
geschmolzenen Tomaten (vegan möglich) 22,80

## Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
mit Kartoffel-Gurkensalat 23,80

Lammvariation mit Belugalinsen und wildem Broccoli 28,80

Getrübte Maispouardenbrust mit Tagliatelle,  
grünem Spargel und Serrano Schinken 26,80

Rehrücken unter der Nusskruste mit  
Petersilienwurzel, Spitzkohl und  
gebackener Waldpilz-Frühlingsrolle 32,80

Rinderfilet mit Rotweinschalotten und  
Artischocken-Bohnenragout, dazu Kartoffeltaschen 35,80

## Dessert & Käse

Maronen-Crème-brûlée mit Pflaumenragout und  
weißem Schokoladeneis 10,50

Mandelkuchen mit Nougatmousse und  
Feigen-Thymian-Sorbet 10,50

Dunkler Schokoladentrüffel mit Süßkartoffelcrème  
und Hagebutten-Orangen-Sorbet 10,50

Hausgemachte Sorbets mit Früchteragout 9,50

Französische Rohmilchkäsevariation mit Feigensenf,  
Nüssen und Chutney 15,50

...dazu ein Gläschen Soalheira Old Tawny 10 anos,  
Borges, Rio Tinto, Portugal 5cl 5,70

