

# Aktuelle Speisekarte

Tradition und Moderne.....immer wieder gerne

## Vorspeisen / Zwischengänge

### **Winterlicher Blattsalat**

kandierte Kumquats | geröstete Nüsse | eingelegte Radieschen klein 7,80 € / groß 9,80 €

- zusätzlich mit gebratener Brust vom Kikok-Hähnchen klein 12,80 € / groß 14,80 €
- zusätzlich mit gratiniertem Ziegenkäse klein 12,80 € / groß 14,80 €

### **Rindertatar**

Parmesan | Tiroler Schüttelbrot | Sardelle | Kaper | Ei 16,00 €

### **Kartoffelsuppe**

Praline von der Kaninchenkeule 11,50 €

### **Wildconsommé**

Ravioli mit Wild-Gröstl | Gemüseperlen 10,00 €

## Hauptgänge

### **Spaghettini**

geräucherte Blumenkohl-Sauce | Onsenei | Grünkohl 21,00 €

### **confierter Kabeljau à la Bordelaise**

Brokkoli-Kruste | Spinat | Sushi-Reis-Bällchen 29,50 €

### **Entenbrust**

Piemont-Haselnuss | Schwarzwurzel | geräucherte Kartoffel-Mousseline 31,00 €

### **geschmorte Kalbsbacke**

Pastinaken-Mousseline | Fingermöhre im Kombublatt gegart | Yuzu-Hollandaise 28,50 €

### **Spanferkelrücken aus dem Münsterland**

Erdartischocke | fermentierte Pfefferjerus | Perigord-Trüffel | Zwetschge 29,00 €

### **Wiener Schnitzel**

Bratkartoffeln | Zitrone | Kaper | Sardelle | Kopfsalat mit süßem Dressing 29,00 €

## Desserts

**Dreierlei Sorbets von hofeigenen Früchten** 9,90€

### **Haselnuss-Schnitte**

Haselnussbiskuit | Ganache | Eis von weißer Valrhona-Schokolade 12,50 €

### **Ziegenkäse-Tartelette**

Feigen- Confit | Honigeis 11,00 €