

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 überbackenem Ziegenkäse klein 12,80 € / groß 14,80 €

Rindertatar

Parmesan-Creme | Schwarzbrot-Chips | Sardelle | Kaper | Ei 16,00 €

Vitello Tonnato

sous-vide gegartes Kalbsfleisch | Gelbflossen-Thunfisch | Schüttelbrot | Wildkräuter 17,50 €

Kartoffelsuppe

Eismeer-Garnele | Brotcroûtons 11,50 €

Enten-Ramen

Soba-Nudeln | eingelegtes Ei | Pak Choi 11,00 €

Hauptgänge

Pulled-Austernpilz-Burger (vegetarisch)

eingelegte Zwiebel | Blattsalat | Chili-Cheese-Sauce | Trüffel-Pommes-frites 24,00 €

im Ganzen gebratener Wolfsbarsch (ca. 300g) von Niehues aus Albersloh / NRW

wilder Brokkoli | Risotto Nero | Noilly-Prat-Schaum 29,50 €

Steirisches Backhendl

lauwarmer Kartoffelsalat | Feldsalat | Kürbiskern-Vinaigrette | Preiselbeeren 23,00 €

Dry-aged Roastbeef

karamellisierter Lauch | Pommes fondantes | Café-de-Paris-Sauce 28,50 €

Kotelett vom Landschwein

Kohlrabi-Gemüse | Sellerie-Kartoffel-Mousseline | Schwarzbier-Jus 27,00 €

Wiener Schnitzel

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

Desserts

Dreierlei Sorbets von hofeigenen Früchten 9,90€

Valrhona-Variation

Mousse von Vollmilkschokolade | Zartbitter-Ganache | heißer Schokoladen-Espuma |
Schokoladen-Chips | Schokoladen-Eis 12,50 €

Birnen-Charlotte

Birnen-Mousse | eingelegte Portwein-Birne | Baumkuchen | Crème-Brûlée-Eis 13,00 €