



Vorspeise und Suppe

Wachtel | Linse | Wiesenkräuter

Praline von der Wachtel , Salat von roten Linsen , Wilde Wiesenkräuter

18,00 €

Sellerie | Nüsse | Brombeere

Geschmorter Ofensellerie , Kapuzinerkresse ,eingelegte Brombeeren,
Nusscrunch

14,00 €

Lachs | Apfel | Sauerrahm

Hausgebeitzter Lachs , Apfel Sellerie Salat , Sauerrahm mit Zitronenabrieb

16,00 €

Waldpilze | Kartoffel | Petersilie

Waldpilzcappuccino , Petersilienschaum ,Kartoffelkrunch

10,00 €



Hauptgerichte

Schwarzfederhuhn | Wurzelgemüse | Kartoffel

Coq au Vin vom Schwarzfederhuhn , Wurzelgemüsesud , La Ratte Kartoffeln

26,00 €

Steinbutt | Fregola | Fenchel

Gebratener Steinbutt ,Fenchelgemüse , Fregola Sarda , Kapuzinerkressesud

36,00 €

Kalbskotlette | Frische Steinpilze | Liebstöckel

Gegrilltes Kalbskotlette , sautierte Steinpilze , Kartoffel Liebstöckel Stampf ,
Rotweinjus

38,00 €

Wiener Schnitzel | Kartoffelsalat | Preiselbeeren

Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten , Lauwarmer Kartoffelsalat,
Wildpreiselbeeren

29,00 €

Rote Beete | Marktgemüse | Blutampfer

Rote Beete Risotto , glasiertes Gemüse vom Markt , mariniert junger
Blutampfer

21,00 €



Dessert

Kaffee | Sahne | Pinienkerne

Kaffee Panna Cotta , Pinienkern Karamellsauce

9,00 €

Vanille | Whisky | Schokolade

Vanille Whisky Parfait , Schokoladenäste , Mikro Biskuit

12,00 €

Tonkabohne | Rohrzucker | Waldbeeren

Creme Brullee von der Tonkabohne , Marinierte Waldbeeren , Frische
Minze

10,00 €

