



Vorspeisen

Terrine von der Französischen Maisente 15.50
Rotkohlsalat | Kräuterseitling | Kürbis-Birnen-Chutney

Ikarimi Räucherlachs 17.00
Sesam-Kartoffelrösti | Orangenöl-Joghurtmayonnaise | Sakura

Suppen

Consommé vom Kalb 11.00
Steinpilzravioli | Gemüse

Cremige Kürbissuppe 9.50
Ingwer | Möhren | Kokos | Granatapfel | Garnele

Hauptspeisen

Steinbuttfilet Sous-vide in Anisbutter 44.00
Acquerellisotto | feines Gemüse | marinierte Gurke

Gebratenes Lachsforellenfilet 22.00
Butterkartoffeln | Petersilienwurzel | Sauerkirsche

Rehrücken rosa 48.00
Pappardelle | Kürbis | Pinienkerne | junger Spinat

US Flank Steak 36.00
Pfefferdrillinge im Speckmantel | Ahornsirup | Bohnen-Birnensalat

Geschmorte Kalbshaxe 26.00
Kartoffel-Rosenkohlstampf

Maresin Maispouardenbrust Supreme 24.00
Fregola mediterran

Wiener Schnitzel 28.00
Röstkartoffeln | Blattsalat

Wald und Wiesenburger 21.00
Reh | Rotkohl | Nashibirne | Blauschimmelkäse | Pilze | Kirsche |
Brioche | getrüffelte Mayonnaise | Pommes frites

Vegan / Vegetarisch

Kürbisravioli 15.00
Kürbis | Kartoffel | Kerne | Salbei | Wildkräuter

Steinpilz Tortellacci 17.00
Bergkäse | Rucola | Ciabatta-Chip

Käse

Pecorino Trio 16.00
Rosso | Grezzo | Affinato
Kalamata-Oliven | Kalia-Olivenöl | Grissini | Quittensenf

Dessert

Truffe au chocolat

Tonkabohnensauce | Nougatlolli | Himbeer-Bite

16.00

Baumkuchenterrine mit weißer Mocca Mousse

Mini-Schokoladensoufflé | Pistazieneis

14.50

Kugel Lakritzeis

Schoki | Himbeeren

7.50