

Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing, und gerösteten Körnern	6,80
Gebratene Wachtel mit Kohlrabi, Zucchini, Sellerie und rotes Zwiebelconfit	12,80
Hausgeräucherte Entenbrust, rote Linsenvinaigrette, Entenrillette und Praline, Herbsttrompeten	13,80

Suppen

Duett von Selleriesuppe und Tomatenkaltschale mit Blaustiel	6,90
Kürbiscremesuppe mit Ingwer, Tandoori und Crevetten	6,50

Vegetarisch

Hausgemachte Kürbismavioli, Kürbiskerne braune Trüffelbutter, Rucola und Parmesan	15,90
--	-------

Fisch

Gefülltes Saiblingsfilet mit Piment d'Espelette-Soße jungem Gemüse und Bulgur	22,80
Gegrilltes Doradenfilet, Eierflan, Meerrettich, Hummerbutter, Kaiserschoten und Drillinge	24,80

Fleisch

Gebratene Kalbsleberscheiben, Cidrejus glasierte Apfelspalten, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Salat	17,50
Fasanenbrust im Speckmantel gebraten, Trauben-Pfefferjus, Erbsenschoten, confierter Sellerie und Maisplätzchen	21,80
"Wiener Schnitzel" vom Kalb, Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat	18,80
Angus Rumpsteak, grüne Pfeffercreme, Kräutertapenade, Gemüse und Röstkartoffeln	23,80
Rehrücken mit Pflaumen, Lardo, Chilli-Schokoladenjus Preiselbeere und Rote Rübensponge	25,90

Dessert:

Hausgemachte Eis und Sorbets pro Kugel	1,50
Mohnmousse mit Punschsoße, Sternaniseis und Kardamonsabayone	8,50
„Kräutergarten Dessertvariation“ Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie	9,50