



Vorspeisen

*Entenrilette mit Cornichons, Perlzwiebeln,
Portweifeigen und Römersalat*

Euro 14,50

*Ziegenkäsetörtchen mit gegrilltem Gemüse,
Frisee und Kräuterhonig*

Euro 15,50

*Mousse von geräucherten Edelfischen
mit karamellisiertem Fenchel und Apfel-Thymian-Chutney*

Euro 16,50

*Kurz angebratenes Rindertatar mit Freilandspiegelei,
Nussbrot und kleinem Salat*

Euro 17,50

Suppen

*Muskatkürbissuppe
mit steirischem Öl und Kernen*

Euro 8,50

*Entenkraftbrühe
mit Wurzelgemüse und Majoran*

Euro 9,50

Zwischengerichte

*Gebratenes Lachsfilet auf Safranrisotto
mit Wachtelbohnen und Rieslingsoße*

Euro 14,50

*Rinderfiletgeschnetztes
mit Senfkornsoße, Pilzen und Paprikareis*

Euro 16,50



Hauptgerichte

*Türmchen von Wirsing und Süßkartoffel
mit Schwarzwurzelragout und Portweinreduktion*

Euro 19,50

*Kalbsleber Berliner Art
mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und karamellisierten Äpfeln*

Euro 21,50

*Rosa gebratenes Rinderhüftsteak
mit Speckrosenkohl, Kartoffelragout und Sauce Choron*

Euro 22,50

*Wiener Schnitzel vom Linumer Kalb
mit Bratkartoffeln, kleinem Salat und Preiselbeeren*

Euro 22,50

Desserts

*Geeister Cappuccino
mit Schwarzwäldertörtchen und warmer Vanillesoße*

Euro 9,50

*Ricottakrem
mit Ananasschaum und Cassis-Eispraline*

Euro 10,50

*Apfelküchlein
mit Orangen-Mandelsoße und Quittensorbet*

Euro 11,50