

Absolut feinste Beginner

Weißer Schönheit

Mozzarella di Buffalo, natürlich der Echte aus Kampanien formvollendet mit saftiger Brunnenkresse und Grapefruitfilets. Bestes Olivenöl würzt mit Pfeffer Cuvée und grobem Meersalz die weißen Softlinge.

€ 14,90

Cooler Gast

Gegrillter Pulpo, gewürzt mit heimgekochtem Teriyakilack, hat einen raffinierten Auftritt mit Kartoffel-Waffel aus dem heißen Eisen und Apfelragout mit Vanille und leichter Schärfe von der Chilischote. Geröstete Pinienkerne & Trüffel-Mayonnaise ein Muss dazu.

€ 15,90

Schick in Schale

Unverwechselbar im Geschmack und Farbe ist die Hummercreme. Sanft fügt sich der Cognac in das Löffelglück. Der ausgebackene Meeresfrüchte Wan Tan ist das schicke Accessoires.

€ 8,90

Die Wandlungsfähige

Die Hauptrolle spielt hier die Pastinake. Die sympathische Wurzel mit dem leicht nussigen Geschmack, kommt hier in die Suppenschüssel. Sie erfreut sich mit raffiniertem Belugalinsen-Salat und subtilen Nuancen von Curry-Mohnöl.

€ 8,90

Beet- & Wald-Gemeinschaft

Reine Formsache

Aus der Nudelwalze: Ravioli gefaltet mit Waldpilzen. Das perfekte Paar gebraten in bester Butter. Zelebriert mit Parmesanschaum und geschmorten Schalotten und Haselnusspesto bekommt Amour, Amour eine neue Bedeutung.

€ 22,90

Allergiegeplagt? Bitte fragen Sie uns, wir können weiterhelfen.

Fischige Fakten

Verwicklung

Auf der Holzkohle gegrilltes Kabeljaufilet inszeniert sich mit Asia-Carbonara. Sobanudeln mit Eigelb, frischem Ingwer, Zitronengras, Knoblauch, Koriandergrün, Chili, Soja und Sake. Ein Lifestyle mit Zuckerschotenschnitt.

€ 28,90 Probierportion € 19,90

VORSICHT - Man sagt, sie machen süchtig!

Rotgarnelen aus dem Wildfang Größe 8/12 geröstet, Kokos-Chili-Curry leicht geschärft mit Lauch & Knoblauch. Ciabatta ist der Begleiter. Dippen Sie, was das Zeug hält.

oder:

Mit frischen Spaghetti in würzigem, leicht geschärftem Rauke-Nuss-Pesto & gehobeltem Parmesan - Lecker!

€ 28,90 Probierportion € 19,90

Für Süßes ist man nie zu satt

So swingt ein Löffel im Glück

„Milchreis“ neu inszeniert mit geröstetem Emmerkorn. In Bio-Milch gekocht, mit Kardamom, Muskat, Zimt und Nelke, weckt er Vorfreude auf die Weihnachtszeit. Mr. Williams, Malzerde, Karamellsplitter und Muscovado-Karamell-Eis sind genau die richtigen Stimmungsmacher.

€ 10,90

Gelungener Abschluss

Crème Brûlée mit Rohrzucker abgezündelt. Der feine Knack macht's.

€ 9,90

Eiskalte Leidenschaft

Unsere heimgeeeisten Sorten:

Schwarzes Sesameis, Popkorneis, Vollmilchschokoladeneis oder Himbeersorbet

€ 3,70

Allergiegeplagt? Bitte fragen Sie uns, wir können weiterhelfen.

Vertraut und doch Anders

Die geschmorte Cherry Valley Ente, verfeinert mit goldenem Honig und magischer Gewürzmischung, ruht auf ihrem herrlichen Jus. Ein kleiner Abstecher in den Orient.

Ein gekonnter Mix: Couscous mit Safran, Kardamom, Nelke und Zimt. Upgrade sind gebrannte Mandelstifte. Gegrillter Chicorée glaciert mit Orange, arrangiert sich mit der illustren Gesellschaft.

€ 29,90 Probiersteller nur im Partner-Duett € 19,90

Steakschaft

Auf Holzkohle gegrilltes Black Angus Rumpsteak aus Argentinien, lackiert mit heimgekochtem Teriyaki ist das Richtige für jeden, der etwas vom Rinde versteht.

Komplettiert wird der Gusto mit der Palme aus dem Winterbeet. Freestyle für gezupften Grünkohl mit Gorgonzola, knackiger Walnuss und frittierten Kartoffelröstel.

€ 34,00

Beliebte Küchen-Zeitzeugen

Wirtshausgericht

Die geschmorte Lammstelze mit ihrem vollmundigen Jus ist das Prunkstück auf dem Teller.

Grapodine, die Spitz Rote Bete kommt vom Grill mit besten Röstaromen und schlägt einen köstlichen Spannungsbogen zum Kartoffel-Oliven-Stampf.

€ 25,90

Schnitzeljagd

Hier werden Kindheitserinnerungen am Gaumen geweckt. Das Linden Schnitzel aus zartem Kalbfleisch, goldgelb gebacken in Butterschmalz, flankiert von Frittenfreunden und Champignoncreme. Retter jeder Tafelrunde!

€ 28,90 Probierportion € 19,90

Silvestergeflüster 2023

Tische können reserviert werden.
Wie jedes Jahr gibt es einen Kartenvorverkauf für das
Silvestermenü.
Das 5-Gang-Gala-Menü wird Mitte November auf unserer
Homepage veröffentlicht.

Mit Kauf der Karten sind die Plätze dann fest gebucht.

Der Kartenverkauf geht vom 15.11. - 15.12.2023

Ich wünsche eine schöne Zeit bis dahin.
Herzlichst Claudia Weiß

Ein besonderer Duft liegt in der Luft

Ente, Gans & Co
Jus / Rotkohl / Rosenkohl /
Kartoffelklöße / Kartoffel la Ratte

Ab 11. November auf Vorbestellung!

Auch außer Haus möglich
im Vakuum oder verzehrfertig

Ente Klassisch für 2 Personen € 72
Gans klassisch für 4 Personen € 199