
Absolut feinste Beginner

Beef tea

Mit geübtem Geschick wird die Rinderkraftbrühe mit sattem Aroma gekocht. Zu höchsten Ehren versammeln sich im Suppentopf - Wurzelgemüse mit Charakter, grüne Kombualge, liebe Orecchietten, fische Hirsch-Brunoise und gepickelte Schalottensegmente. Genießen!

€ 9,50

Winterglück in der Suppenschüssel

Stimmungsvoll köcheln die wunderbaren Pastinaken in Gemüse-Bouillon zum samtigen Süppchen. Unabdingbare Bestandteile sind das unverwechselbare Pistazienpesto und der würzige Chorizostaub, die maximal verfeinern.

€ 8,90

Hier geht es rund

Das bringt richtig gute Laune. Perlgrauen-Birnen Salat mit frischer Brunnenkresse, knackigen Haselnüssen und Lauchzwiebeln mariniert mit Petersilien-Limetten-Dressing. Passt wunderbar zum soften Mozzarella di Buffala. Natürlich der Echte aus Kampanien.

€ 14,90

Kleiner Star ganz Groß

In ihrem geschmacklichen Element ist die zarte Wachtelbrust sous vide bei 58°C präzise gegart. Geröstet auf der Haut im offenem Feuer, welch ein Vergnügen. Himbeeren tauchen als Ketchup auf. Wacholder-Soja-Sud umgarnt die Foie gras. Das ist alles andere als Alltagskost.

€ 14,90

Beet- & Wald-Gemeinschaft

Im Revier der guten Zutaten

Beste Voraussetzungen für einen spannungsreichen Teller geben pompöse Rote Bete Knödel im Verbund mit Parmesan, eine herrliche Sauerkraut-Beurre blanc und frischer Meerrettichhobel.

Die gebrannte Carpotiene-Rohne ist ein kleiner Schatz dazu.

€ 22,90 Probierportion € 17,00

Allergie geplagt? Bitte fragen sie uns, wir können weiterhelfen.

Fischige Fakten

Fischgeflüster

Die Botschaft - gegrilltes Filet vom Winterskrei zusammengestellt mit dem bemerkenswerten Spitzkohl, geschmort in kräftiger Dashi und der nussig schmeckenden Sesamsoße. Garniert wird mit geröstetem schwarzen Sesam.

€ 28,90 Probierportion € 19,90

VORSICHT - Man sagt sie machen süchtig!

Rotgarnele 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 geschärften Rauke-Nuss-Pesto & gehobeltem Parmesan - Lecker!

€ 28,90 Probierportion € 19,90

Für Süßes ist man nie zu satt!

Wer sagt, dass das Paradies nicht existiert?

Marronfeuil auf einem Quadrat aus Karamell, Sauce Karamell und Maronenmousse mit Mandarinen.

Der Gaumen kann dem geschmolzenem, gekühltem und flüssigem nicht widerstehen.

€ 9,90

Bestes finish

Creme Brûlée abgebrannt mit Rohrzucker. Der feine Knack machts. Mit Hollundergelee, Olivenöl-Emulsion & Haferflockencrumbles wird garniert.

€ 8,90

Große Kunst auf kleiner Bühne

Heimgeestes schwarzes Sesameis, Zwetschgeneis, Vollmilchschokoladeneis oder Blaubeereis

Je Kugel € 3,50

Fleischeslust

Barocke Schönheit

Bevor die unwiderstehliche butterzarte Cherry Valley Ente auf den Teller kommt, wird sie mit goldenem Honig und der magischen Gewürzmischung gepusht.

Die gebratenen Schwarzwurzeln kokettieren mit grüner Petersilie und würzigen Mohn-Chili-Blätterteig-Schnecken. Sie werden von der saftigen Ente und eigener Jus geküsst.

€ 29,90 Probiersteller nur im Partner-Duett € 17,90

Für Beef Fans

Das wahre Geschmackserlebnis bekommt das saftige Rumpsteak vom Black Angus Rind in größter Hitze auf dem Holzkohle-Grill. Weiteres Interesse gilt dem mit Waldhonig karamellisierten Szegediner Weißkraut. Seine aufregende Note bekommt es mit ein wenig Schärfe vom Chili, frischem Ingwer und feinsten Schalotten. Paprikasch und Pommes Rissolées runden das Mal ab.

€ 33,00

Beliebte Küchen Zeitzeugen

Wirtshausgericht

Lust aufs Ländle? Wie früher, nur moderner wird die gegrillte Haxe vom Duke of Berkshire mit Bergkäse-Acquerello-Risotto und gegrillter Zucchini zusammen geführt. Frischer Salbei in Butter sautiert ist der Clou dazu. Die zünftige Bratensoße darf nicht fehlen. So könnte das Schule machen.

€ 28,90

Das stolze Original

Schmeckt Donnerstag wie Sonntag, das Linden Schnitzel aus zartem Kalbfleisch, gebraten in feinstem Butterschmalz. Flankiert von Champignoncreme & Frittenfreude ist es der Retter jeder Tafelrunde!

€ 26,90 Probierportion € 19,00

Allergie geplagt? Bitte fragen sie uns, wir können weiterhelfen.