

# *Genießer Menü*

*Gebratene Taubenbrust  
mit Himbeervinaigrette  
auf Kaiserschoten  
und gerösteter Brioche*

\*\*\*\*

*Rote Bete Suppe  
mit Dillöl und geräuchertem Heilbutt*

\*\*\*\*

***Kalbsfilet**  
mit schwarzer Trüffeljus  
auf Avocados  
und Plätzchen vom körnigen Frischkäse*

\*\*\*\*

*Canaché von Valrhona Kuvertüre  
mit Yuzu-Sorbet und Kaki-Frucht*

*als 4 Gang Menü Euro 46,00  
als 3 Gang Menü ohne Suppe Euro 40,00  
als 3 Gang Menü ohne Vorspeise Euro 39,00*

## **Vorspeisen / Zwischengänge**

### **Flammkuchen**

*mit Speck und Lauchzwiebeln  
oder  
vegetarisch*

€ 8,50

### **Blätterteig Quiche**

*mit Wurzelgemüse  
auf Quinoa  
und Kleeschmand*

€ 14,50

### **Kikok Maispoularde**

*mit Himbeervinaigrette  
auf Kaiserschoten  
und geröstetem Brioche*

€ 16,00

### **Hausgebeizter Lachs**

*mit Curry-Mayonnaise  
an Feldsalat  
und Kartoffel-Blini*

€ 16,50

### **Winterlicher Blattsalat**

*mit Frenchdressing  
an Black Tiger Garnelen  
und Kräuterbaguette*

€ 18,00

## Suppen

***Klare Zwiebel-Essenz***  
*mit Ricotta Ravioli* € 7,50

***Rote Bete Suppe***  
*mit Dillöl und geräuchertem Heilbutt* € 8,50

## Fluss und Meer

***Loup de Mer auf der Haut gebraten***  
*mit Safranschaum*  
*auf Mangoldgemüse*  
*und schwarzen Bandnudeln* € 27,00

***Seeteufel***  
*mit kandierten Oliven*  
*an weißem Tomatenschaum*  
*auf Zucchini Risotto*  
*dazu frittierter Rucola* € 28,00

## **Land und Wiese**

*klein*

**Sauerbraten von der Semmerrolle**  
*mit Rübenkrautjus  
auf Wirsing  
und Schupfnudeln*

€ 19,50

**„Wiener Schnitzel“ vom Kalb**  
*mit Preiselbeeren  
frittierter Petersilie  
Bratkartoffeln  
und gemischtem Salat*

€ 21,00

€ 17,00

**Barbarie Entenbrust**  
*über Buchenholz gegart  
an Cassis-Pfefferjus  
mit Spitzkohlbällchen  
und Haselnuss-Soufflé*

€ 25,00

**Tournedos vom Freiland - Rind**  
*mit Macadamiajus  
auf gebratenen Avocados  
und Plätzchen von körnigem Frischkäse* € 32,00

**Filet vom „Black Angus“ Rind**  
*mit Portwein-Schalottenjus  
auf Blattspinat  
und Kartoffelgratin*

200g € 34,00

300g € 44,00

## *Süßes aus der Patisserie*

*Pumpernickel-Eis „Ratskeller“* € 7,00

*Flambierter Birnenkuchen  
auf salzigem Karamell  
und Granola-Joghurt* € 8,50

*Crème brûlée von der Muskatblüte  
mit Salat von Granny Smith  
und Nougateis* € 8,50

*Canaché von Valrhona Kuvertüre  
mit Yuzu-Sorbet und Kaki-Frucht* € 9,00

## *Der herz hafte Abschluss*

*Kleine Käseauswahl  
auf der Schieferplatte  
mit hausgemachtem Feigensenf  
und Früchtebrot* € 12,00

## *Genießen Sie einen duftenden Kaffee*

*Espresso* € 2,40  
*Kaffee Crème* € 2,40  
*Cappuccino* € 2,80