

Genießer Menü

*Gebratene Taubenbrust
mit Himbeervinaigrette
auf Kaiserschoten
und geröstetem 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 Semerrolle
*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

Pumpnickel-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