

Vorspeise

Pochiertes Freilandeier auf Spinat Kartoffelschaum und Trüffel	16,90 €
Variation von Geflügelleber mit Rotkohlsud und Brioche	16,90 €
Saarländischer Gefüllte auf Wildschweinragout und Blumenkohlcrumble	16,90 €
Confierte Fasankeule im Strudelblatt und Topinambour	18,90 €
Rücken vom westfälischen Hasen Wellington Sauce von grünem Pfeffer und Blutorange	19,90 €

Hauptgerichte

geschmorte Roscoffzwiebel mit Wintergemüse gefüllt Croutons, Zwiebeljus und Kombu	24,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeere und Zitrone	kleine Portion 22,90 € 28,90 €
Kalbsleber in Butter gebraten Apfelgel, Balsamessigsauce und Beignet	Vorspeisen Portion 16,90 € Hauptgang 26,90 €
sanft gegarte Schaufel vom Simmentaler Rind Speck, Zwiebel, Pilze, Sellerie und Petersiliewurzelpüree	28,90 €
Filet vom Rotbarsch auf Lauch Senfkornsauce, Petersilie und kanarischen Kartoffel	28,90 €

*Unser Kalbsfleisch beziehen wir über den Premiumanbieter Peters Farm
aus dem Königreich der Niederlande

Dessert

Törtchen von Blutorange mit Orangensorbet und Kopfsalat	9,90 €
Crème brûlée	7,90 €
Vacherin Mont d' Or mit Sellerie	9,90 €

Menü

*roh marinierter Hamachi
mit Knoblauch und Zitrone*

*kleine Fischsuppe
mit Sepia*

*Roastbeef rosa gebraten
mit Topinambour und Rosenkohl*

Blonde Schokolade

- *4 Gänge Menü mit Weinbegleitung 120,00€*
- *ohne Weinbegleitung 79,00 €*