

MENÜ I

Wildschweinsülze

Zwiebel, Stechrübe, Brot
Euro 16,00

Saiblingsfilet

Römersalat, Holunder, Chicorée
Euro 16,00

Kalbsbries mit Trüffel

Topinambur, Brokkoli, Molke
Euro 18,00

Skreifilet

Schwarzwurzel, Sellerie, Dill
Euro 32,00

oder

Lammhüfte

Lauch, Birne, Dampfnudel
Euro 32,00

Pflaume, Crème Fraîche, Mandel

Euro 13,00

*5 Gang Menü (ohne Skrei) 79,00 Euro
Weinbegleitung 38,00 Euro*

*6 Gang Menü (mit Skrei) 87,00 Euro
Weinbegleitung 44,00 Euro*

MENÜ II

Schwertmuschel

Pomelo, Aronia-Beere, Wurzelgemüse
Euro 16,00

Gebratenes Störfilet

Huhn, Beete, Saitlinge, Sonnenblumenkerne
Euro 16,00

Röstkartoffelsud

geräucherter Aal, Eigelb, Majoran
Euro 16,00

Blutwurstmaultasche

Grünkohl, Burgunder-Schalotte
Euro 16,00

Geschmorte Schweinebacke

Graupen, Kraut, Apfel-Ahornsirup-Nelke
Euro 32,00

Nougat, Birne, Haselnuss

Euro 13,00

*5 Gang Menü (ohne Röstkartoffelsud) 79,00 Euro
Weinbegleitung 38,00 Euro*

*6 Gang Menü (mit Röstkartoffelsud) 87,00 Euro
Weinbegleitung 44,00 Euro*

VEGETARISCHES MENÜ

Knäckebrot

Möhre, Traube, Ziegenkäse

Euro 16,00

Cous Cous, Fenchel, Tomate

Euro 14,00

Porta Bella

Lauch, Holunder, Chicorée

Euro 16,00

Knödel

Rosenkohl, Kürbis, Vanille

Euro 22,00

Pflaume, Crème Fraîche, Mandel

Euro 13,00

oder

Käse aus Deutschland

Chutney, Früchtebrot und Salzmandeln

Euro 14,00

5 Gang Menü 60,00 Euro

Weinbegleitung 38,00 Euro

6 Gang Menü mit Käse 72,00 Euro

Weinbegleitung 44,00 Euro