

*Mittwoch bis Sonntag von 12 – 14 Uhr
und von 19 – 21.30 Uhr*

Unsere Apéritif-Empfehlung

*1 Glas Pommery Brut Royal
€ 12*

Oliver Mewes - Feinschmeckermenu

Amuse bouche

*Tatar vom Rinderfilet
eingelegte Gurken und rote Bete*

*Kürbiseintopf
mit Langostinos und Jakobsmuscheln*

*Pochierter Heilbutt mit Estragon
Risotto von der geräucherten Zwiebel*

*Rehrücken und Ragoût aus der Schulter
Quitten-Gewürzjus, Blumenkohl und Quinoa*

*Feines von der Schokolade
Banane und Erdnuss*

Gruß aus unserer Pâtisserie

Menu komplett € 74

Menu 4-Gang € 64 (ohne Heilbutt)

Menu 3-Gang € 49 (ohne Kürbiseintopf und ohne Heilbutt)

Bitte beachten Sie:

*Montags & dienstags werden die Menus Schwarzmatt- und Feinschmecker nicht angeboten;
die Auswahl der à la carte – Gerichte kann an diesen Tagen variieren.*

*Mittwoch bis Sonntag von 12 – 14 Uhr
und von 19 – 21.30 Uhr*

Unsere Herbstkarte

Schwarzmatt-Menu

Amuse bouche

*Pochierter Bachsaibling mit Meerrettich
Rüben und Pumpernickel*

*Brust und Keule von der Nantaiser Ente
Holunderjus, Wirsing à la crème und Speckkrapfen*

*Windbeutel mit Rum-Rosinencreme
Kürbiskerneis*

Gruß aus unserer Pâtisserie

€ 36

Vorspeisen und Suppen

*Feldsalat mit Walnussvinaigrette
Speck^o und Kracherle
€ 9,50*

*Geschmelzte Maultaschen
mit Kartoffel-Gurkensalat
€ 12*

*Rehschinken
Feigen, Sellerie und Haselnuss
€ 13*

*Wurstsalat^o
Bauernbrot und Rettich
€ 12*

*Geräucherte Forelle
Radieschen-Apfelsalat
Senf-Dillsauce
€ 14*

*Pochierter Bachsaibling
Meerrettich, Rüben
und Pumpernickel
€ 15*

*Crèmesuppe des Tages
€ 7*

Für Auskünfte zu den in den Speisen enthaltenen Allergenen sprechen Sie uns bitte an.

*Mittwoch bis Sonntag von 12 – 14 Uhr
und von 19 – 21.30 Uhr*

Hauptgerichte

*Pilzrisotto
mit Parmesan und Rosmarinöl
€ 18*

*... mit pochierten Gambas
€ 28*

*In Nussbutter gebratener Heilbutt
Kürbis, Kräutersaitlinge und Ofenkartoffel
€ 27*

*Lammrücken an Kräuterjus
Bohnencassoulet und Parmesangnocchi
€ 29*

*Rinderfilet unter der Ochsenmarkkruste
gebratener Romanasalat und Süßkartoffeln
€ 32*

*Brust und Keule von der Nantaiser Ente
Holunderjus, Wirsing à la crème und Speckkrapfen
€ 26*

Desserts

*Apfelaufbau mit Honig-Rosmarineis
€ 9*

*Tarte au chocolat und Cassissorbet
€ 8*

*Windbeutel
Rum-Rosinencreme
Kürbiskerneis
€ 9*

*Crêpes
mit Mandarinen und Vanilleeis
€ 9*