

Unser Gourmet Menü in kleinen Gängen

***„Cappuccino“ vom ersten Bärlauch (1,3,7,8)
sautierte Jakobsmuschel, Tatar vom Saibling auf Crostini
(als Einzelgericht € 14,90)***

***Sizilianische Zedrat, hauchdünn, Maldon Salz
Balsamico, Olivenöl, sautierte Wildgarnele
Rucola, Reggiano, Brotchips (1,2,4,7,8)
(als Einzelgericht 24,90)***

***Frische Pappardelle
mit den ersten Frühlingsmorcheln á la Creme
frittierter Porree (1,3,7,8)
(als Einzelgericht 24,90)***

***Hauptgang zur Wahl
Seesaibling auf der Haut gebraten, Safransauce
sautierter weißer & grüner Spargel, Staudensellerie
kandierte Cherry Tomate & Risotto (1,4,7,8,9)
(als Einzelgericht € 38,90)***

Oder

***Filet von Til's Kalb, Spitzmorcheln
Frühlingsgemüse & Kerbelkartoffeln (7,8,9)
(als Einzelgericht € 44,90)***

***Menüpreis mit Saibling 3 Gänge € 76 / Menü 4 Gänge € 98
Menüpreis mit Kalb 3 Gänge € 80 / Menü 4 Gänge € 102***

***Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen
auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie
bereit.***

Allergenkennzeichnung:

***1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische
5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte
8 Schalenfrüchte/Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere
Zusatzstoffe
A = Antioxidationsmittel***

Unsere besonderen Empfehlungen

***Gebratener weißer Spargel in Orangenbutter, Chili
Gratinierter Safran-Polenta
dazu bretonischer Steinbutt oder Filet vom Australian Prime Beef € 49,50
(1, 3, 4, 7, 8)

***Kalbshaxe geschmort, Glace de Viande
Knoblauch-Tomatenconfit
Geschmelzte Nudeln & Gemüse der Saison € 34,90
(1, 3, 7, 8, 9)

***Boeuf Bourguignon „Auf unsere Art“
Geschmorter Ochsenschwanz
Wurzelgemüse & Pürees, dazu Parmesan-Pappardelle € 38,90
(1, 7, 8)

***„Rinderschnitzel“ knusprig gebacken (Australian Prime)
Preiselbeeren, frittierte Petersilie, Sauce Remoulade € 39,90
(1, 3, 7, 8)

***Steak vom Australian Prime Beef (350 gr) im Fettrand gebraten
Spargel aus der Pfanne, Sauce Hollandaise
Getrübte Pommes Dauphine € 49,50
(1, 3, 7, 8)

***„Surf & Turf“ vom La Platina Prime-Filet & Wildfang-Garnelen
Rosmarinkartoffeln, Bernaise & südlichen Gemüsen € 49,90
(1, 2, 3, 7)

Vorspeisen Empfehlungen

*

Bretonische Artischockensuppe, Pistazien (vegetarisch)

Pinien-Bruschetta € 14,90

(1,8)

*

Fischersuppe von Meeresfischen & Krustentieren

Reggiano & Röstbrot (scharf) € 18,90

(1,2,4,7,9,10,11)

*

Feldsalat, Cesardressing, Parmesanchips

Vogt's Speck & Kräutercroutons € 13,90

(1,3,7,8)

*

*Trüffel-Rührei vom Bio-Ei, Selleriepüree, Pinienkerne, Parmesanchips, Wintertrüffel
dazu gerösteter Nussbutter-Toast € 24,90*

(1,3,7,8)

*

Frische Pappardelle (vegetarisch)

mit den ersten Spitzmorcheln á la Creme € 24,90

(1,3,7)

*

Trüffel Maultaschen von Anne's Freilandhuhn, Parmesanschaum

Reggianochips, Staudensellerie € 26,90

(1,3,7,8,9)

*

Totani Sepia gegrillt an Rucolasalat, Balsamico-Olivendressing

Reggiano Käse & Chips € 23,90

(6,7,8,11)

*

Carpaccio vom Prime Beef, grüner Spargel & gebratene Cherry Tomaten

Löwenzahn & Rucola € 24,90 (7,8)

*

Vitello Tonnato vom Til's Kalbsrücken, Thunfischsauce, Wachtelei

Kapern, frittierter Lauch & Rucola € 23,90

(1,3,4,7,8)

*

Halbgar gebratenes Tatar vom Prime Beef, Wintertrüffel

Kartoffel-Trüffelschaum, frittierte Wurzelgemüse € 29,90

(1,7,8)

*

Tatar vom Seesaibling

marinierter Spargel, Wachtelei € 25,90

(1,3,4,7)

*

„Hauchdünne Fenchelscheiben“ Gewürzorange, Cashews, (Vegetarisch)

Melissenkresse, St. Christoph Ziegenfrischkäse, Honigbrösel € 22,90

(1,3,7,8)

**

„Veganes Menü“

*„Cappuccino“ vom ersten Bärlauch, Hafer - Espuma
Vegane Frischkäse Crostini, frittiertes Porree (1)
(als Einzelgericht € 10,90)*

*Lauwarmer Spargelsalat, kandierte Cherry Tomaten, Edamame
Löwenzahn, Brunnenkresse & Shiso Kresse & Brotchips (1,6,8)
(als Einzelgericht € 22,50)*

Hauptgang

*Rösti von zweierlei Kartoffeln an allerlei Frühlingsgemüsen
den ersten Spitzmorcheln & Trüffel Tofu (7,8,9)
(als Einzelgericht € 28,90)*

3 Gang Menüpreis € 59

Weitere Vegane Gerichte

*Bretonisches Artischocken Pot au Feu (1,8,9)
Patatas Bravas, Peperonaten € 24,90*

*No Carb Pasta (Konjakwurzel), Tomatenconfit (1)
Räucherpaprika & südliche Gemüse € 19,90*

*Bio Buchweizen Fusilli, Spitzmorcheln á la Creme (8,9)
Sugar Snaps & junge Erbsen € 25,90*

Vegetarische Gerichte

*„Rahmige“ Linsen, Balsamico (1,7)
an Spaghetti Chitarra € 19,90*

*Piccata von zweierlei Spargeln, Tomatenconfit (1,3,7,8,9)
Kerbelkartoffeln & Sauce Hollandaise € 29,90*

Allergenkennzeichnung:

*1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische
5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte
8 Schalenfrüchte/ Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere
Zusatzstoffe A = Antioxidationsmittel*

Unser „Rustikales“ Menü

***Kartoffel -Staudenselleriesuppe
Frischkäse-Crostini & Parmesannocke***

(1,,3,7,8,9)

(als Einzelgericht € 10,90)

***Hauchdünne Scheiben von der Kalbshaxe in Butterschmalz gebraten
Frühlingssalate, Reggiano Croutons, Sauerrahmdip***

(1,3,7,8)

(als Einzelgericht 19,50)

Hauptgang zur Wahl

***Kalbsschulter „Sous Vide“ frische Shii Take, Knoblauch
Glace de Viande, Frühlingsgemüse***

Pinien - Kartoffelpüree

(7,8,9)

(als Einzelgericht € 30,90)

oder

***Loin´s vom Norweger Kabeljau in Parmesan-Brotkruste
Lila Kartoffelsalat, Löwenzahn & Brunnenkresse***

Sauce Ajoli

(1,3,4,7,8)

(als Einzelgericht € 35,90)

Menüpreis mit Hauptgang Kalb € 59

Menüpreis mit Hauptgang Fisch € 64

*Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen
auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie
bereit.*

Allergenkennzeichnung:

1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische

5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte

8 Schalenfrüchte/Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere

Zusatzstoffe

A = Antioxidationsmittel

„Menü zu Anne´s Freilandhuhn“

***Kräftige Bouillon vom Hähnchen, geröstete Frühlingszwiebeln,
Trüffel-Maultäschle, Spitzmorcheln
(1,3,7,8,9)
(als Einzelgericht € 13,90)***

***danach
Blätterteigpastete (Old Classic - new styled)
gefüllt mit zweierlei vom Hähnchen
Sauce Hollandaise & geratenem Grünspargel
(1,3,7,9)
(als Einzelgericht € 23,90)***

Als Hauptgericht

***Cordon Bleu von der Brust
reifer Comté & St. Daniele Schinken in einer Cornflakes-Brotkruste
Frühlingsgemüse & getrüffelte Pomme Dauphine
(1,3,7,8,9)
(als Einzelgericht € 32,90)***

Menüpreis € 68

***Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergene Zutaten teilen wir Ihnen
auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie
bereit.***

Allergenkennzeichnung:

***1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische
5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte
8 Schalenfrüchte/ Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere
Zusatzstoffe A = Antioxidationsmittel***

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

Unsere Dessert´s

Mini-Crème Brûlée & Espresso € 8,90 (3,7,)

*

*„Affogato“ Madagaskar -Vanilleeis (3,7)
aufgegossen mit doppeltem Espresso € 7,90*

*

*Hausgemachtes Himbeersorbet (Vegan)
aufgefüllt mit Himbeergeist € 9,90*

*

*Madagaskar Vanilleeis (3,7)
dazu 3 cl Eierlikör-Haselnuss (Fa. Wild) € 9,00*

*

*Variation von hausgemachten Sorbets (Vegan)
an Beeren der Saison € 12,90*

*

*Sorbet von Thai Mango, Kokosjoghurt & Espuma (Vegan)
Brikteig-Chips, Melissenkresse & marinierte Beeren € 13,90*

*

Classic Crème Brûlée (3,7) an Früchten & Sorbet € 12,90

*

*Bónet au Chocolate, Espuma von weißer Schokolade (1,3,7,8)
Gewürzorange & Bitterschokolade € 13,90*

*

*Armer Ritter von Liedkes Hefezopf (1,3,7)
Cannabis-Eis, Erbeeren & Espuma € 13,90*

*

*Lauwarmer Topfenstrudel, getrocknete Himbeeren (1,7,8)
Madagaskar-Vanilleeis & Williams Birnensorbet € 13,90*

Digestif Empfehlung

„ 2 cl“

Topinambur € 4,50

Williamsbirne € 5,50

Mirabelle € 5,50

Kirsche € 5,50

Zwetschge € 5,50

div. „Etter“ Brände € 7,50

Spargel-Geist Brennerei Wekerle € 7,50

div. Scheibel-Brände € 8.90

Moorbirne/Apricot-Brandy

Cherry Brandy/Zibärte/Himbeer

Williams/Edles Fass Haselnuss"350"

Premium Marille/ Premium Kirschwasser

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee € 3,20

Espresso € 3,20

Espresso doppelt € 4,20

Cappuccino € 3,90

Milchkaffee € 4,50