Menüs entdecken

Discover our menus

FÜNF-GANG-MENÜ / ENTDECKEN

Five-course discovery menu

Rosmarin-Rösti
Burrata / Kirschtomaten / Tomatenreduktion / Pinienkerne / Basilikumöl / gepickelte rote Zwiebeln / Zitronenzeste
Rosemary potato rösti / burrata / cherry tomatoes / tomato reduction / pine nuts / basil oil / pickled red onions / lemon zest

Waldpilzstrudel
Trüffel-Madeira-Soße / Sherryzwiebeln
Wild mushroom strudel / truffle-Madeira sauce / sherry onions

Gyoza
Knusprig gebraten, gefüllt mit Kimchi-Gemüse / Miso-Sud / Kimchi-Mayo / Wakame
Pan-fried crispy dumplings filled with kimchi vegetables / miso broth / kimchi mayonnaise / wakame

Seehecht, gebacken
Speckspitzkohl / Kartoffelpüree / Riesling-Beurre-blanc
Baked hake
Pointed cabbage with bacon / mashed potatoes / Riesling beurre blanc

Tartelette à la Crème brûlée
Frucht
Crème brûlée tartlet / fruit

Menü 65 €
Set menu

Weinbegleitung 0,1 l je Gang / 35 €
Wine pairing: 0.1 l per course

DREI-GANG-GÄNSEMENÜ

Three-course goose menu

Kürbissuppe
Kürbiskernöl / Kürbiskerne
Pumpkin soup / pumpkin seed oil / pumpkin seeds

Gänsekeule klassisch
Rotkohl / Klöße / Maronen / Frucht
Traditional roast goose leg
Red cabbage / potato dumplings / chestnuts / fruit

Tartelette à la Crème brûlée
Frucht / Eis
Crème brûlée tartlet / fruit / ice cream

Menü 75 €
Set menu

Entdecken statt Entscheiden

Discover, rather than decide

Viele unserer Gerichte servieren wir bewusst kleiner. So können Sie mehrere Geschmäcker erleben und Ihren Abend ganz nach Ihrem Appetit gestalten. Wir empfehlen 2-4 Gerichte pro Person. Alle Speisen werden frisch zubereitet und kommen nach und nach an den Tisch. Oder Sie wählen unser Menü. Guten Appetit!
Many of our dishes are deliberately served in smaller portions, so you can explore different flavours and shape your evening to suit your appetite. We recommend 2-4 dishes per person. Everything is freshly prepared and arrives at the table as it is ready. Alternatively, choose our set menu. Enjoy your meal!

Zum Start: Crémant Bouvet · 0,1 l / 9,90 € · 0,75 l / 49 €
To start: Crémant Bouvet

KALT *Cold dishes*

3 Scheiben Wurzelbrot **3,50 €**
Olivenöl / Maldon-Salz
3 slices of rustic twisted bread / olive oil / Maldon salt

Rote-Bete-Carpaccio **19 €**
Wildkräuter / Rote-Bete-Couscous / Feta / Walnuss
Beetroot carpaccio / wild herbs / beetroot couscous / feta / walnuts

Rindercarpaccio **19 €**
Wildkräuter / Trüffelmayo / Pinienkerne / Parmesan
Beef carpaccio / wild herbs / truffle mayonnaise / pine nuts / Parmesan

Rosmarin-Rösti **12 €**
Burrata / Kirschtomaten / Tomatenreduktion / Pinienkerne / Basilikumöl / gepickelte rote Zwiebeln / Walnuss / Zitronenzeste
Rosemary potato rösti / burrata / cherry tomatoes / tomato reduction / pine nuts / basil oil / pickled red onions / walnuts / lemon zest

WARM *Warm dishes*

Kürbissuppe **10 €**
Kürbiskernöl / Kürbiskerne
Pumpkin soup / pumpkin seed oil / pumpkin seeds

Vol-au-vent im Blätterteig **20 €**
Hähnchenfrikassee / Pilze / frische Erbsen
Puff pastry vol-au-vent / chicken fricassee / mushrooms / fresh peas

Tagliata von der Maultasche **14 €**
Trüffeljus
Sliced Swabian ravioli / truffle jus

Chorizo-Krokette **13 €**
Manchego-Espuma / geräucherte Paprika
Chorizo croquette / Manchego foam / smoked paprika

Waldpilzstrudel **14 €**
Trüffel-Madeira-Soße / Sherryzwiebeln
Wild mushroom strudel / truffle-Madeira sauce / sherry onions

Seehecht **12 €**
In Tempura gebacken / Kartoffelpüree / Beurre blanc / Senfsaat / Kewpie
Tempura-fried hake / mashed potatoes / beurre blanc / mustard seeds / Kewpie mayonnaise

Warm & Klassiker

Warm dishes & classics

WARM

Warm dishes

Entenbrustfilet **36 €**
Tranchiert / Rosmarin-Rösti / Kartoffelpüree / Chicorée / Kirsch-Jus
Weinempfehlung: Oro del Mare Pecorino · 0,2 l / 7,90 € · 0,75 l / 28,90 €
Duck breast
Sliced / rosemary potato rösti / mashed potatoes / chicory / cherry jus
Wine pairing: Oro del Mare Pecorino

Secreto Ibérico **32 €**
Auf Rösti / Zwiebeln / Jus
Ibérico pork secreto
On potato rösti / onions / jus

Seeteufel, gebacken **36 €**
Speckspitzkohl / Kartoffelpüree / Riesling-Beurre-blanc
Baked monkfish
Pointed cabbage with bacon / mashed potatoes / Riesling beurre blanc

Triangolo **14 € klein / 26 € groß**
Mit Salbei und Kalbfleisch gefüllt *small / large*
Triangolo pasta filled with sage and veal

Gänsekeule klassisch **49 €**
Rotkohl / Klöße / Maronen / Frucht
Traditional roast goose leg
Red cabbage / potato dumplings / chestnuts / fruit

Ochsenbäckchen **36 €**
Rotkohl / Püree / Mini-Möhre
Ox cheeks / red cabbage / purée / baby carrot

KLASSIKER / IN DER GROSSEN PORTION

Classics / full-sized portions

Wiener Schnitzel - nur donnerstags **33 €**
Kalbfleisch / Preiselbeeren / Kartoffelpüree oder Pommes frites
Viennese schnitzel - Thursdays only
Veal / lingonberries / mashed potatoes or French fries

Rinderfilet 200 g **39 €**
Madeirasauce mit Pilzen / Minimöhre / Kartoffelpüree oder Pommes
Beef fillet, 200 g
Madeira sauce with mushrooms / baby carrot / mashed potatoes or French fries

Tagliarini Tartufo **34 €**
Auf Rindercarpaccio / Wildkräuter / Pinienkerne / Parmesan
Truffle tagliarini on beef carpaccio / wild herbs / pine nuts / Parmesan

Tagliarini mit frischen Pilzen **28 €**
Trüffel-Madeira-Soße
Tagliarini with fresh mushrooms / truffle-Madeira sauce

Tagliarini mit Rinderfilet 200 g **39 €**
Tranchiert / Pinienkerne / Trüffel / Parmesan
Tagliarini with beef fillet, 200 g
Sliced beef fillet / pine nuts / truffle / Parmesan

Süße Momente

Sweet moments

SÜSSES / KÄSE

Desserts / cheese

Tartufo Pistacchio **10 €**
Mandeleis / Pistaziencrumble / Frucht
Almond ice cream / pistachio crumble / fruit

Kleine Käseauswahl **18 €**
Feigenchutney / Brot
Small cheese selection
Fig chutney / bread

Tartelette à la Crème brûlée **13 €**
Frucht / Eis
Crème brûlée tartlet
Fruit / ice cream

Lütticher Waffel **12 €**
Eis / Früchte
Liège waffle
Ice cream / fruit

Hausgemachtes Tiramisu **10 €**
Eis / Früchte
Homemade tiramisu / ice cream / fruit