



# MENÜ 1

## FELDSALAT AUS DER REGION

*Kartoffeldressing, Walnüsse, Speck, Croutons*

*oder*

## WALDPILZCREMESUPPE

*Buttercroutons, Kräuteröl*

\*\*\*

## HIRSCH EDELGULASCH

*Zart geschmortes Fleisch, handgeschabte Spätzle, Apfelrotkraut, Preiselbeeren*

\*\*\*

## SCHOKOLADE & HIMBEERE

*Parfait, Mousse, Crumble, Ganache, Gel*

*Menüpreis 49€*



# MENÜ 2

## TATAR VON DER AUBERGINE

*getrocknete Tomaten, rote Zwiebel, Avocado, Kapern, Schnittlauch*

\*\*\*

## TRÜFFELTAGLIATELLE

*Trüffelrahmsauce, Parmesan, frisch gehobelter Trüffel, Kräuteröl*

\*\*\*

## CRÈME BRÛLÉE

*knusprige Karamellschicht, Schokoladencrumble,  
hausgemachtes Himbeersorbet*

*Menüpreis 48€*



# MENÜ 3

## TRÜFFELPOMMES

*hausgemachte Pommes, frisch gehobelter Trüffel,  
Parmesan, Petersilie, Trüffelaïoli*

\*\*\*

## SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

*Roastbeef von der deutschen Färs, handgeschabte Spätzle,  
Röstzwiebeln, Kalbsjus*

\*\*\*

## CRÈME BRÛLÉE

*knusprige Karamellschicht, Schokoladencrumble,  
hausgemachtes Himbeersorbet*

*Menüpreis 58€*



# MENÜ 4

## WASABI PRAWNS

*knusprig gebackene Riesengarnelen, rote Linsen, Chinakohl,  
Soja Sauce, Koriandermayonnaise*

\*\*\*

## THUNFISCHVARIATION

*3erlei Thunfisch -Tatar, Tataki & Steak, Guacamole,  
Mangogel, Wasabi, Edamame, Teriyaki Sauce*

\*\*\*

## EIS & SORBETS

*Vanille, Mango, Kalamansi*

*Menüpreis 58€*



# MENÜ 5

## THUNFISCH TATAR

*Guacamole, Mango, Wasabi, Sesam, Edamame*

\*\*\*

## ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB (AUCH GLUTENFREI)

*Kartoffelsalat, Gurkensalat, Blattsalat,  
Preiselbeeren, Zitrone*

\*\*\*

## SCHOKOLADE & HIMBEERE

*Parfait, Mousse, Crumble, Ganache, Gel*

*oder*

## FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL

*Hausgebackenes Fruchtebrot, Trauben, Walnüsse, Feigensenf*

*Menüpreis 59€*

