

Speisekarte

Vorspeisen

Wagyu Beef / Kimchi

Scheiben von Wagyu-Beef-Pastrami
mit Kimchi Mayonnaise und marinierten Kräutern

*slices from wagyu-beef-pastrami
with kimchi mayonnaise and marinated wild herbs*

€ 16,00

Gazpacho / Riesengarnelen

Gazpacho von Gurke und Paprika
mit gebratenen Riesengarnelen und Kräuteröl

*gazpacho of cucumber and bell peppers
with roasted king prawns and herbal oil*

€ 12,00

Hauptgänge

Pfifferlinge / Tagliatelle

glacierte Tagliatelle mit gerahmten Pfifferlingen
und leichtem Champagnerschaum

*glazed tagliatelle with creamy chanterelles
and light champagne foam*

€ 24,00

Schnitzel / Preiselbeere

Wiener Schnitzel
mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat,
kaltgerührter Preiselbeere und Zitrone

*veal escalope
with lukewarm potato-cucumber salad,
cold stirred cranberries and lemon*

€ 29,00

Rehbock / Sellerie

Rückenfilet vom heimischen Rehbock
mit geräuchertem Selleriepüree, Kirschjus
und Chicorée

*sirloin from local roebuck
with smoked celery puree, cherry jus
and chicory*

€ 34,00

Wolfsbarsch / Risotto

gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
mit Krustentierisotto und eigenem Schaum
und gebratenem Lauch

*roasted sea bass fillet
with crustacean risotto
and fried leek*

€ 32,00

Dessert

Crème Catalana / Vanille

Schnitte von gebrannter Crème Catalana
mit Ockstädter Kirschen
und Vanille-Rahm-Eis

*slice of burnt crème catalana
with "Ockstädter" cherries
and vanilla ice cream*

€ 12,00