

APERITIF & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,1 l | 0,75 l

Blanc de blancs brut Kerner Müller-Thurgau Riesling Gut Wilhelmsberg	11,00 65,00
Taittinger Réserve Brut	22,00 140,00
Taittinger Prestige Rosé Brut NV	22,00 140,00
Prosecco alkoholfrei	8,00 50,00

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Virgin Sbagliato Martini Vibrante Martini Floreale Prosecco	10,50
Ginger Lemonade Ingwer Zitrone Soda	10,50

MENU du Chef

GELBSCHWANZMAKRELE AUS DÄNEMARK D|f|g|k|l

GEBEIZT & GEFLÄMMT

Mandarine | Wasabi | Selleriekohl

amberjack – tangerine | wasabi | celery cabbage

SAMTSUPPE VOM HUMMER MIT CHAMPAGNER B|C|G|I|L

Estragon | Zuckerschote

lobster bisque – tarragon | sugar snap peas

GEDÄMPFTER SKREI d|g|l

Salzzitronenschaum | Winterlauch | Pancetta

skrei / winter cod – salted lemon foam | leek | pancetta

REHRÜCKEN MIT GEWÜRZKRUSTE a|g|i|l

Wildjus | Pastinake | Lagerapfel | Champignon

saddle of venison – jus | parsnip | winter apples | mushroom

KARAMELLISIERTE ANANAS i

Passionsfrucht | Kokosnuss | Limette | Jamaica Rum

caramelized pineapple – passionfruit | coconut | lime | Jamaican rum



5 GANG 149

5 COURSES

4 GANG OHNE SKREI 117

4 COURSES WITHOUT SKREI / NORWEGIAN WINTER COD

Menu Vert

BUNTE KAROTTEN VOM HAIDEHOF c|f|g|i|l

Ingwer | roter Shiso | Koriander

local carrots – ginger | red shiso | cilantro

SELLERIESCHAUMSUPPE g|i|l

Birne | braune Butter | Staudensellerie

velvet soup of celeriac – pear | celery | brown butter

GESCHMORTER HOKKAIDO KÜRBIS g|l

Steirisches Kürbiskernöl | Kürbiskerne | Vanille

braised hokkaido pumpkin – pumpkin seed oil | pumpkin seeds | vanilla

GNOCCHI MIT TRÜFFELSCHAUM a|c|g|h|i

Walnusspesto | Trüffel | roter Chicorée

herb gnocchi – walnut pesto | autumn truffles | red chicory

HASELNUSSFINANCIER A|C|G|H

Valhrona - Schokolade | Orange | Zimt

hazelnut financier – valhrona chocolate | orange | cinnamon



5 GANG 109

5 COURSES

4 GANG OHNE KÜRBIS 90

4 COURSES WITHOUT PUMPKIN

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKLUSIVE DER GÜLTIGEN GESETZLICHEN MUST.
ALL PRICES ARE QUOTED IN EUROS INCLUDING THE APPLICABLE STATUTORY VAT.

WEISSWEIN Empfehlung

0,1 l | 0,75 l

2021 EIGENART - SILVANER Max Müller I. Franken Deutschland <i>Steinfrüchte Kräuter vegetabil</i>	10,00 60,00
2013 ROTHENBERG GG - RIESLING Weingut Wegeler Rheingau Deutschland <i>Mirabelle Süßholz Blütenhonig</i>	19,50 115,00
2021 ACHLEITEN SMARAGD - VELTLINER Domäne Wachau Wachau Österreich <i>Birne Pfeffer mineralisch</i>	12,50 75,00
2019 SCHLOSSBERG GG - GRAUBURGUNDER Franz Keller Baden Deutschland <i>Mandarine Macadamianuss cremig</i>	17,50 105,00
2021 TÊTE DE CUVÉE - CHARDONNAY Château Fuissé Burgund Frankreich <i>Kandierte Zitrone Brioche Vanille</i>	17,50 105,00

ROSÉWEIN Empfehlung

0,1 l | 0,75 l

2021 SOF TOSCANA ROSÉ Tenuta di Biserno Toskana Italien <i>frisch fruchtig zart duftig</i>	15,00 86,00
---	---------------

ROTWEIN Empfehlung

0,1 l | 0,75 l

2020 DAS KREUZ Weingut Rings Pfalz Deutschland <i>Dunkle Kirsche Schlehe samtige Tannine</i>	23,50 140,00
2016 LEITHABERG - BLAUFRÄNKISCH Weingut Heinrich Burgenland Österreich <i>Schwarzkirsche Holunderbeeren samtige Tannine</i>	13,00 78,00
2018 DANGERFIELD - SYRAH Weingut Beaumont Walker Bay Südafrika <i>Cranberry Veilchen Pfeffer</i>	11,00 65,00
2020 IL PINO Tenuta di Biserno Toskana <i>Dunkle Beeren Gewürze</i>	20,00 120,00

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere große Weinkarte.

We would also be happy to offer you our large wine list

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKLUSIVE DER GÜLTIGEN GESETZLICHEN MUST.
ALL PRICES ARE QUOTED IN EUROS INCLUDING THE APPLICABLE STATUTORY VAT.

Vorspeisen |

Entrée

BUNTE KAROTTEN VOM HAIDEHOF c f g i l	22,00
Ingwer roter Shiso Koriander <i>local carrots – ginger red shiso cilantro</i>	
GELBSCHWANZMAKRELE AUS DÄNEMARK d f g k l	26,00
GEBEIZT & GEFLÄMMT Mandarine Wasabi Selleriekohl <i>amberjack – tangerine wasabi celery cabbage</i>	
TATAR VOM HOLSTEINER OCHSEN g l	28,00
Zwiebelgewächse Zitrone Sardellencreme <i>beef tatar – onion plants lemon anchovy cream</i>	
GEGRILLTER KANADISCHER HUMMER d c i l	36,00
Rote Bete geräucherte Crème fraîche Dill <i>grilled canadian lobster – beetroot smoked crème fraîche dill</i>	

Suppen & Zwischengänge | Les Intermédiaire

SAMTSUPPE VOM HUMMER MIT CHAMPAGNER B C G I L	29,00
Estragon Zuckerschote <i>lobster bisque – tarragon sugar snap peas</i>	
SELLERIESCHAUMSUPPE g i l	18,00
Birne braune Butter Staudensellerie <i>velvet soup of celeriac – pear celery brown butter</i>	
GESCHMORTER HOKKAIDO KÜRBIS g L	19,00
Steirisches Kürbiskernöl Kürbiskerne Vanille <i>braised hokkaido pumpkin – pumpkin seed oil pumpkin seeds vanilla</i>	
30 GRAMM IMPERIAL KAVIAR „SELECTION“ A C D G L	62,00
Heidekartoffeln Beurre blanc Schnittlauch <i>imperial kaviar – potatoes beurre blanc chive</i>	
oder Brioche Crème d'Isigny	59,00
<i>imperial kaviar – brioche crème d'isigny</i>	
TAGLIERINI A C G L	14,00 22,00
Beurre blanc Parmesan <i>tagliarini – beurre blanc parmesan</i>	
wahlweise SCHWARZER ITALIENISCHER TRÜFFEL PRO GRAMM	+ 4,00
<i>black italian truffle per gramm</i>	
Oder WEIßER ITALIENISCHER TRÜFFEL PRO GRAMM	+ 9,00
<i>white italian truffle per gramm</i>	

Hauptgänge | Les Plats

GNOCCHI MIT TRÜFFELSCHAUM a c g h i Walnusspesto Trüffel Roter Chicorée <i>herb gnocchi – walnut pesto autumn truffles red chicory</i>	34,00
GEDÄMPFTER SKREI MIT SALZZITRONENSCHAUM d g i Winterlauch Kartoffel – Nussbutter Püree Pancetta <i>skrei / winter cod – leek brown butter potato puree pancetta</i>	48,00
REHRÜCKEN MIT GEWÜRZKRUSTE a g i Wildjus Pastinake Lagerapfel Champignon <i>saddle of venison – jus parsnip winter apples mushroom</i>	52,00
GESCHMORTE OCHSENSCHULTER a g i i Schalotte Sellerie <i>braised shoulder of beef – shallot celeriac</i>	46,00

Klassiker | für zwei Personen Classique

VIERLÄNDER BAUERNENTE IN ZWEI GÄNGEN a f g i i <i>„Vierländer“ duck in 2 courses</i>	69,00 P.P
DIE BRUST „KLASSISCH“ Rotkohl Maronen Kartoffelkloß <i>roasted duck breast – red cabbage chestnut potato dumpling</i>	
dazwischen servieren wir ein BRATAPFELEIS <i>baked apple ice cream</i>	
zum Abschluss DIE AUSGELÖSTE KEULE Dashi Miso Buchenpilze <i>leg of duck – dashi miso shimeji mushroom</i>	

Nachspeisen | Dessert

BRATAPFELEIS A C G H Spekulatius Crumble <i>baked apple ice cream – speculoos crumble</i>	9,00
KARAMELLISIERTE ANANAS I Passionsfrucht Kokosnuss Limette Jamaica Rum <i>caramelized pineapple – passionfruit coconut lime Jamaican rum</i>	19,00
HASELNUSSFINANCIER A C G H Valhrona - Schokolade Orange Zimt <i>hazelnut financier – valhrona chocolate orange cinnamon</i>	21,00
FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL a g h j Auswahl an hausgemachten Kondiments <i>french cheese selection & homemade condiments</i>	22,00

DESSERT- & LIKÖRWEIN

Tawny Port 10 years old Graham's, Vila Nova de Gaia	5 cl	11,00
2020 Riesling Auslese Trittenheimer Apotheke Weingut Rosch Mosel Deutschland	5 cl	10,00

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch / Laktose H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulphite, P=Lupinen, R=Weichtiere

„Zusatzstoffinformation gemäß Codex-Empfehlung“

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5 =geschwefelt, 6 =geschwärzt, 7 =Phosphat, 8 =Milcheiweiß, 9 =koffeinhaltig, 10 =chininhaltig, 11 =Süßungsmittel, 13 =gewachst

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKLUSIVE DER GÜLTIGEN GESETZLICHEN MWST.
ALL PRICES ARE QUOTED IN EUROS INCLUDING THE APPLICABLE STATUTORY VAT.