

MENU DU CHEF

SALPICON VOM HUMMER b|c|d|f|g|i|j

Curryvinaigrette | Radieschen

Zuckerschoten

Salpicon of lobster – curry vinaigrette | radish | snow peas

SAMTSUPPE VON FRÜHLINGSKRÄUTERN A|f|g|h

Sauerrahm | Kapuzinerkresse

spring herb soup - sour cream | nasturtium

GEBRATENES STEINBUTTFILET a|d|f|g

Beurre Blanc | Mairübe

roasted turbot - beurre blanc | navette

GESCHMORTE KALBSSCHULTER f|g|i

Tomate | Perlzwiebel | Safranrisotto

roasted veal shoulder - Tomatoe | peral onion | saffron risotto

GRIESFLAMMERIE a|c|f|g

Erdbeere | Rhabarber

Semolina flammerie - strawberry | rhubarb



5 GANG 135 – 5 COURSES

4 GANG OHNE STEINBUTT 104 – 4 COURSES WITHOUT TURBOT

MENU VERT

SALAT VOM HEIMISCHEN SPARGEL a|c|f|g|i|j

Sauce Gribiche | Estragon | Rapsöl

asparagus salad - sauce gribiche | tarragon | rape oil

SAMTSUPPE VON FRÜHLINGSKRÄUTERN A|f|g|h

Sauerrahm | Kapuzinerkresse

spring herb soup - sour cream | nasturtium

BANDNUDELN MIT ZITRONENBUTTER a|c|f|g

Tomate | Bärlauch | Belper Knolle

Tagliatelle - lemon butter | tomato | wild garlic | belper cheese

Mandelfinancier a|c|f|g

Heidehonig | Hafer | Milch

Almond financier - honey | oats | milk



4 GANG 79 – 4 COURSES

ENTRÉE VORSPEISEN

SALAT VOM HEIMISCHEN SPARGEL <small>a c f g i j</small>	24,00
Sauce Gribiche Estragon Rapsöl <i>asparagus salad - sauce gribiche tarragon rape oil</i>	
SALPICON VOM HUMMER <small>b c d f g i j</small>	36,00
Curryvinaigrette Radieschen Zuckerschoten <i>Salpicon of lobster - curry vinaigrette radish sugar snaps</i>	
TATAR VOM HUSUMER OCHSEN <small>A F G</small>	19,50
handgeschnitten French Dressing EXTRA 5 GRAMM AKI BLACK LABEL KAVIAR EXTRA POMMES FRITES <i>Beef Tatar - Handcutted French dressing</i>	+ 7,00 + 5,50
25 GRAMM AKI BLACK LABEL KAVIAR <small>A C D G</small>	30,00
Crème Fraîche d'Isigny Brioche <i>Black Label Kaviar 25g - brioche crème d'Isigny</i>	
SAMTSUPPE VON FRÜHLINGSKRÄUTERN <small>A f g h</small>	16,00
Sauerrahm Kapuzinerkresse <i>spring herb soup - sour cream nasturtium</i>	

LES PLATS HAUPTGÄNGE

BANDNUDELN MIT ZITRONENBUTTER <small>a c f G</small>	26,00
Tomate Bärlauch Belper Knolle <i>Tagliatelle - lemon butter tomato wild garlic belper cheese</i>	
NORDISCHE BOUILLABAISSE <small>a b c d f g i j n</small>	36,00
Sauce Rouille Röstbrot <i>Nordic bouillabaisse - sauce rouille bread</i>	
GEBRATENES STEINBUTTFILET <small>a d f g</small>	55,00
Beurre Blanc Mairübe Kartoffelschnee <i>roasted turbot - beurre blanc navette potato</i>	
GESCHMORTE KALBSSCHULTER <small>f g i</small>	38,00
Tomate Perlwiebel Safranrisotto <i>roasted Vealshoulder - Tomatoe pearl onion saffron risotto</i>	
KNUSPRIGE VIERLÄNDER BAUERNENTE <small>a c f g i</small>	P.P. 65,00
IN 2 GÄNGEN	
ENTENBRUST SPITZKOHL PILZKNÖDEL ENTENKEULE À LA CHINOISE KORIANDER FÜR 2 PERSONEN <i>roasted Duck in two courses</i> <i>duck breast cabbage mushroom dumpling</i> <i>duck leg à la chinoise coriander</i> <i>for 2 persons</i>	

DESSERT I NACHSPEISEN

KÄSE AUS DER REGION ^g BACKENSHOLZER HOF <i>regional cheese</i>	19,00
GRIESFLAMMERIE ^{a c f g} Erdbeere Rhabarber <i>Semolina flammerie - strawberry rhubarb</i>	18,00
Mandelfinancier ^{a c f g} Heidehonig Hafer Milch <i>Almond financier - honey oats milk</i>	18,00

DESSERT- & LIKÖRWEIN

2015 Riesling Auslese Elbblick – Edition Jacob Weingut Spindler, Pfalz <i>Feine restsüße reife gelbe Früchte</i>	0,1l	15,00
Tawny Port 10 years old Graham's, Vila Nova de Gaia	5 cl	11,00

„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

APERITIF & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,1 l | 0,75 l

Pinot Cuvée Sekt Brut Weingut Pfannebecker	12,00 75,00
Ruinart "R" Brut NV Ruinart	22,00 140,00
Rosé Brut NV Ruinart	25,00 160,00
Freibeuter Traubensecco alkoholfrei	8,00 44,00

COCKTAILS ALKOHOLFREI

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

WEISSWEIN

0,2 l | 0,75 l

2019 Grauburgunder Weingut Franz Keller Baden <i>saftig gelbe Früchte leichte Nuss</i>	14,00 45,00
2020 Sauvignon Blanc Weingut Kranz Pfalz <i>Frisch grüne Paprika Stachelbeere</i>	14,00 45,00
2019 Chardonnay p.s. Robert Mondavi Kalifornien <i>Körperreich exotische Früchte Toast</i>	18,00 55,00
2017 Riesling VDP Ortswein Weingut Kranz Pfalz <i>Feine Säure Kernobst Zitrusfrucht</i>	14,00 45,00
2021 Grüner Veltliner Federspiel Domäne Wachau Wachau <i>Samtig gelbe Äpfel weißer Pfirsich</i>	14,00 45,00

ROSÉWEIN

0,2 l | 0,75 l

2021 RosÉ SaignÉE Weingut Johannes Landerer Baden <i>Saftig helle Beeren Orangenblüten</i>	12,00 40,00
---	----------------------

ROTWEIN

0,2 l | 0,75 l

2019 Cabernet Sauvignon P.S. Robert Mondavi Kalifornien <i>Dicht weiche Tannine dunkle Früchte</i>	18,00 55,00
2012 Rioja Reserva Bodegas Izadi Rioja <i>Gehaltvoll Leder dunkle Beeren</i>	20,00 60,00
2016 BlaUER Zweigelt Saalhäuser Kloster Pforta Saale-Unstrut <i>Kräftig süssholz eingelegte Kirschen</i>	18,00 55,00



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.