

APERITIF & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,1 l | 0,75 l

LOIMER - EXTRA BRUT RESERVE 11,00 | 65,00
Zweigelt | Pinot Noir | Chardonnay

TAITTINGER RÉSERVE BRUT 22,00 | 140,00

TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ BRUT 22,00 | 140,00

PRISECCO 8,00 | 50,00
alkoholfrei

COCKTAILS ALKOHOLFREI

VIRGIN SBAGLIATO 10,50
Martini Vibrante | Martini Floreale | Prosecco

GINGER LEMONADE 10,50
Ingwer | Zitrone | Soda

MENU du Chef

TATAR VON DER GELBSCHWANZMAKRELE ^{D|f|g|k|l|}

Mandarine | Wasabi | Selleriekohl
amberjack tatar – 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

ROSA GEBRATENES RINDERFILET ^{g|l|l|}

Rotweinjus | Ofenzwiebeln | Gratin Dauphinoise
beef filet – jus | onion | gratin dauphinoise

KARAMELLISIERTE ANANAS MIT KOKOSNUSS EIS ^l

Passionsfrucht | Limette | Jamaica Rum
caramelized pineapple – passionfruit | coconut | lime | Jamaican rum



5 GANG 154

5 COURSES

4 GANG OHNE SKREI 122

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|l|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|l|}

Walnusspesto | Trüffel | Roter Chicorée
herb gnocchi – walnut pesto | autumn truffles | red chicory

BISQUIT MIT WEISSER SCHOKOLADEN GANACHE ^{A|C|G|H|}

Vanille | Zitrusfrüchte
sponge cake – white valrhona chocolate | citrus fruits | vanilla



5 GANG 112

5 COURSES

4 GANG OHNE KÜRBIS 92

4 COURSES WITHOUT PUMPKIN

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 MINUTY PRESTIGE ROSÉ Minuty Provence Frankreich <i>frisch fruchtig zart duftig</i>	10,00 60,00
--	---------------

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
2017 STEINWINGERT Weingut Becker Pfalz Deutschland <i>Schwarzkirsche Waldboden Tabak</i>	18,50 110,00
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 l	22,00
Ingwer Roter Shiso Koriander <i>local carrots – ginger red shiso cilantro</i>	
TATAR VON DER GELBSCHWANZMAKRELE D f g k l l	26,00
Mandarine Wasabi Selleriekohl <i>amberjack tatar – 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>	

Suppen & Zwischengänge | les intermédiaire

SAMTSUPPE VOM HUMMER MIT CHAMPAGNER B C G I L L	29,00
Estragon Zuckerschote <i>lobster bisque – tarragon sugar snap peas</i>	
SELLERIESCHAUMSUPPE g i l l	18,00
Birne braune Butter Staudensellerie <i>velvet soup of celeriac – pear celery brown butter</i>	
GESCHMORTER HOKKAIDO KÜRBIS g l	20,00
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 <i>imperial kaviar – brioche crème d'isigny</i>	59,00

Hauptgänge | Les Plats

GNOCCHI MIT TRÜFFELSCHAUM <small>a c g h l </small> Walnusspesto Trüffel Roter Chicorée <i>herb gnocchi – walnut pesto autumn truffles red chicory</i>	34,00
GEDÄMPFTER SKREI MIT SALZZITRONENSCHAUM <small>d g l </small> Winterlauch Kartoffel – Nussbutter Püree Pancetta <i>skrei / winter cod – leek brown butter potato puree pancetta</i>	48,00
ROSA GEBRATESES RINDERFILET <small>a g i </small> Rotweinjus Ofenzwiebeln Gratin Dauphinoise <i>beef filet – jus onion gratin dauphinoise</i>	54,00
GESCHMORTE OCHSENSCHULTER <small>a g i l l </small> 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|l|l| **69,00 P.P**
„Vierländer“ duck in 2 courses

DIE BRUST „KLASSISCH“
Rotkohl | Maronen | Kartoffelkloß
roasted duck breast – red cabbage | chestnut | potato dumpling

dazwischen servieren wir ein

APFELSORBET MIT YUZU
apple sorbet

Zum Abschluss

DIE AUSGELÖSTE KEULE
Dashi | Miso | Buchenpilze
leg of duck – dashi | miso | shimeji mushroom

Nachspeisen | Dessert

KARAMELLISIERTE ANANAS ⁱ	19,00
Passionsfrucht Kokosnuss Limette Jamaica Rum <i>caramelized pineapple – passionfruit coconut lime Jamaican rum</i>	
BISQUIT MIT WEISSER SCHOKOLADEN GANACHE ^{A C G H}	21,00
Vanille Zitrusfrüchte <i>sponge cake – white valrhona chocolate citrus fruits vanilla</i>	
FRANZÖSISCHE KÄSEAUSSWAHL ^{a g h j}	22,00
Auswahl an hausgemachten Kondiments <i>French cheese selection & homemade condiments</i>	

DESSERT- & LIKÖRWEIN

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

„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.