

VORSPEISEN

BEEF TATAR

vom Rinderfilet
fermentierte Gurke | Joghurt | Senfkorn
21,-

SASHIMI VOM LACHS

Label Rouge
Granny Smith | Fenchel | Koriander
21,-

COUS COUS SALAT

Tahina | Baba Ghanoush | Süßkartoffel
15,-
groß: 25,-

BLATTSALAT

Kürbis | Mandel | Orange
12,-
groß: 19,-

CARABINERO CARPACCIO

(rote Tiefseegarnele - Wildfang)
Daikon | Limette | Vanille
29,-

SUPPE

WILD CONSOMME

Wildstrudel | Trüffel-Profiteroles |
Wurzelgemüse
16,-

ZWISCHENGANG

PARMESAN-

SELLERIE-TORTELLONI

(selbstgemacht)
Traube | Zitrone | Perlzwiebel
21,-

TAUBENBRUST

BBQ STYLE

Freilandhaltung aus Frankreich
Cranberry | Purple Curry | Blumenkohl
24,-

JAKOBSMUSCHEL

(Wildfang aus Kanada)
Yuzu | Ingwer | Kürbis | Kaffee

27,-

TAGLIATELLE

(selbstgemacht)
Steinpilze | Junglauch | Parmesan
21,-

SCHWARZWURZEL

Zwiebel | Wirsing | Orange
18,-

ONSEN EI

Tempeh | rote Zwiebel | Trüffel
18,-

 = VEGAN

 = VEGETARISCH

HAUPTGERICHTE

REHRÜCKEN MIT GEWÜRZMANTEL

Wild aus Parsberg
Wildjus | Apfelblaukraut | Mohnschupfnudeln
39,-

SEETEUFEL

Kokos | Topinambur | Erdnuss | Bimi | Soja
34,-

WIENER SCHNITZEL

(aus dem Kalbsrücken)
Bratkartoffeln | Zitrone | Preiselbeeren
28,-

TAGLIATELLE

(selbstgemacht)
Steinpilze | Junglauch | Parmesan
29,-

PARMESAN-SELLERIE-TORTELLONI

(selbstgemacht)
Traube | Zitrone | Perlzwiebel
29,-

SCHWARZWURZEL

Zwiebel | Wirsing | Orange
28,-

FLANK STEAK VOM BLACK ANGUS / USA

Junglauch | Kürbis-Chili-Püree | Rosmarinkrusteln
34,-

 = VEGETARISCH

DESSERTS

GETREIDE

Umeboshi | Zimt

14,-

KÜRBIS

Kaffee | Chili

7,-

MOUSSE AU CHOCOLAT

Ingwer | Orange

11,-

HAUSGEMACHTES EIS / SORBET

je Kugel 3,-

EIS & SORBETS:

Schokolade, Vanille, Pistazie, Haselnuss, Mohn,
Hagebutte | Zwetschge-Portwein

Bei Unverträglichkeiten oder Fragen zu Allergenen bzw. Zusatzstoffen,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.