

*Wenn ich erregt bin, gibt es nur ein Mittel,
mich völlig zu beruhigen: Essen.*

Oscar Wilde

Vorspeisen/starter

Gebackener Spargel | Apfel | Ziegenkäseespuma | Petersilie | Salat
baked asparagus | apple | goat cheese espuma | parsley | salad
€ 9,8

Crème Brûlée von Entenleber | Zitruschmand | Brioche
creme brûlée of foie gras | citrus sour cream | brioche
€ 11,5

kalte französische Kartoffel Lauch Suppe | Dinkelcroûtons
cold french potato leek soup | spelt croûtons
€ 5,9

Wein des Monats

2014 Chardonnay, Fontamara, Italia
0,2 l € 5,5 1,0 l € 25

Hauptgerichte/main dishes

Vegetarisch/vegetarien

Buchweizenrisotto | Aprikosenmus | Frühlingsgemüse | Kräutersaitlinge
buckwheat risotto | apricot jelly | spring vegetables | king oyster mushrooms
€ 15,6

Fisch/fish

Pochierter Steinbeißer | Kurkuma | rote Bohnen | Spinat | Buttermilch-
Limettensauce
poached wolffish | curcuma | red beans | spinach | buttermilk lime sauce
€ 19,5

Fleisch/meat

Gezupfter Salat | Wildkräuter | marinierte Kalbszunge | Pomelo |
Apfeldressing

plucked salad | wild herbs | marinated veal tongue | pomelo | apple dressing

€ 14,9

€ 9,5 ohne Zunge / *without tongue*

Schweinekrustenbraten vom Duroc | Blumenkohl | Pfifferlinge |
marinierter Rettich | Drillinge

Roast porc | cauliflower | chanterelles | marinated radish | shell potatoes

€ 18,9

Boeuf Bourguignon | Kartoffel-Meerrettichpüree | Schalotten | Erbsen-
Minzcreme | Vanille-Möhren

*boeuf bourguignon | potatoe horseradish puree | shallots | pea mint cream | vanilla
carrots*

€ 21,5

Entrecôte | Breite Bohnen | Tomaten-Pfifferlingssalat | Kartoffelgratin

entrecôte | wide beans | tomato chanterelle salad | potato gratin

€ 23,9

Dessert

Bananenparfait | Zimtbrösel | Schokoladen Panna Cotta

banana parfait | cinnamon crumbs | chocolate panna cotta

€ 6,8

Erdbeer-Mascarpone Tarte | Limetten-Minzgranité | weiße Schokolade

strawbeery mascarpone tartelette | limes mint sorbet | white chocolate

€ 7,9

Sorbet des Tages

sorbet of the day

€ 4