

Vorspeisen

Tatar von der Lachsforelle

Zitrus-Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti 18,50 €

Gerolltes Carpaccio vom Angusrind

Feldsalat, Stangensellerie, Parmesanschaum 19,50 €

Geräucherte Entenbrust

kandierte Physalis, Estragon, Kürbispüree, Cashewkerne 18,50 €

Tranchen vom rosa gegarten Kalb

Räucherforellencreme, Kapern 16,50 €

Rote Rüben-Meerrettich Terrine

Senfkaviar, Apfel-Chutney, Feldsalat 15,50 €

Vorspeisen Variation Alte Bergmühle

" von allem ein bisschen" 20,00 €

Suppen

Crème von der Schwarzwurzel

Kartoffel-Basilikumklößchen 12,50 €

Essenz von Wildgeflügel

kleine Kartoffel Praliene 12,50 €

Fisch

Gebrautes Wolfsbarschfilet

Püree von geräucherter roter Paprika, Garnelen Bisque 30,00 €

Seeteufel Medaillon mit Pancetta

Lila-Kartoffel, Erbsengemüse, Aioli mit schwarzem Knoblauch 34,00 €

Hauptgänge

Rosa gebratene Barberie Entenbrust

Sauerkirschrisotto, Zuckerschoten, Fingerbohnen 28,00 €

Kalbsfilet

gebratene Gnocchi, Tomaten-Mangoldgemüse 30,00 €

Argentinisches Angus Rinderfilet

Bandnudeln, wilder Broccoli, Serranochip,
weißer Pfefferschaum 36,00 €

Lammrückenfilet

weißes Bohnenpüree, Apfel-Curryragout, Speckbohnen 32,00 €

Wildschweinrückensteak

karamellisiertes Kartoffelpüree, bunte Rübchen 28,50 €

Im Ofen geschmorter Kürbis mit Chiliöl

Quinoa-Risotto, Granatapfel-Jus 21,50 €

Dessert

Flüssiges Schokoladensoufflé

grüner Apfelsorbet, Quittenfrischkäsecreme 15,50 €

Crumble von der eingelegten Zwetschge

Maronenparfait 14,50 €

Tarte von der Feige und Portwein

Mascarpone- Tonkabohneneis 15,50 €

Crème Brûlée

Buttermilcheis, Kakaobirne 14,50 €

Dessert Variation Alte Bergmühle

"von allem ein bisschen" 20,00 €