

oberschänken-fischsuppe  
klein 6,90 mittel 8,50 groß 12,00

enten-gewürzbouillon, ravioli, gemüse  
6,90

gänserahmsuppe, apfel-rotkohlschaum, pilzklößchen  
7,50

crémige burrata, rote bete, karamellierte birne, walnusspesto  
11,50

2erlei gebeizter lachs, avocadotatar, gebackenes wachtelei  
vorspeise 8,90 größere portion 12,50

geschmolzener harzer käse, radieschenschmand  
stück 2,70

wildschweinschinkencarpaccio, geeiste feigen-senfcrème,  
apfel-rotkohlsalat  
10,00

feines ragout von der ente mit bergkäse überbacken  
6,90

allerlei gemüse-bowl, gebackener schafskäse,  
kichererbsen, gewürzjoghurt  
13,50

orangerisotto mit fenchel und zuckerschoten, hummerbutter  
13,50 mit zitronengrasgarnelen 23,50

rücken vom hirschkalb, walnusskruste,  
gebackene pilze, stroganofftortilla, röstzwiebelcrème  
23,50

duroc- schweinerücken mit backpflaumen und maronen gefüllt,  
wirsinggemüse, karotten und schwarzwurzel, chorizognocchi  
19,50

sanft geschmorte oxsenbacken, rosenkohlcarbonara,  
gebratene semmelknödel  
22,90

kalbsschnitzel, parmesan-blumenkohl, petersilienspätzle  
25,00

skrei- der wanderer oder winterkabeljau in verschiedenen varianten:  
filet im wirsingblatt, wurzelgemüse und senfgurken, kartoffel-spinatstampf  
23,50

unser dickes backfischfilet, warmer kartoffel-schwarzwurzelsalat,  
apfel-pistazienremoulade  
18,50

filet mit kräuterkruste, dicke rotweinbohnen mit birne und speck,  
kleine meersalzkartoffeln  
23,50

crème brûlée, orange, kaki, kalamansisorbet  
6,90

kokos-äpfelcrumble „schwedensstyle“ mit eierlikör, vanilleeis  
6,50

warmer valrhona-schokoladenbrownie, vanillecrème, kirsch-mandeleis  
6,90

hausgemachtes sorbet oder rahmeis  
kugel 2,60

3erlei käse / 5erlei käse, chutney, oliven, fruchtebrot  
7,50 / 12,00

Sehr verehrte Gäste, sollten wir bei Ihnen Unverträglichkeiten zu beachten haben, lassen Sie uns dies bitte wissen.  
Eine Karte mit Zusatzstoffkennzeichnung kann gerne eingesehen werden.