

KLASSISCH

Vorspeise

Witzheldener Feldsalat

Croûtons | Speck | Kartoffeldressing

klein / groß € 8 / € 13

Gebeizter Lachs

Limette | Koriandersaat | Reibekuchen | Kräuter-Crème-Fraîche | Blattsalate

€ 15

"Vitello Forello"

Rosa gereifter Kalbsrücken | geräucherte Forelle | süßsaure Aprikosen | Wildkräuter

€ 16

Steinpilz-Essenz

Kerbel | geräucherte Entenbrust

€ 8

Butternut-Kürbiscrèmesuppe

Apfel | Kokosmilch | Ingwer

vegetarisch € 8

Hauptgerichte

Offener Ravioli mit Pfifferlingen

gebratene Pfifferlinge | geschmolzene Tomaten | Wildkräuter | Parmesan-Schaum

vegetarisch € 18

Filet vom Zander

Blutwurst | Rahmsauerkraut | Kartoffel | Beurre Blanc

€ 27

Bergischer Sauerbraten vom Rind

Johannisbeer-Rotkohl | Kartoffelklöße | Rosinen | Apfelkompott

€ 26

Wiener Schnitzel vom deutschen Kalb

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

€ 28

Gereiftes Deutsches Rinderfilet

Txogitxu | Kirschtomatensalat | Süßkartoffel-Pommes | Trüffel-Mayonnaise

250 g € 39

180 g € 34

Dessert

Winterliche Crème Brûlée

Vanille | Zimt | Sternanis | Pistazieneis

€ 12

Warmer Schokoladenkuchen

Belgische Schokolade | eingelegte Pflaumen | Jogurtheia

Zubereitungszeit: ca. 20 min.

€ 14

Birne Helene

Schokoladenmousse | Vanilleparfait | Alexander Lucas Birne | Minze | Zartbitterschokolade

€ 13

Kugel Eis oder Kugel Sorbet

je Kugel € 3

Unsere Service-Mitarbeiter erläutern Ihnen gerne die
aktuellen Eis- und Sorbet-Sorten.

KÄSEKARTE

Französischer Rohmilchkäse vom Käse-Affineur Waltmann

Chili-Pfirsich-Marmelade | Trauben | Orangensenf | Steinofenbrot

klein / groß € 9 / € 16

Anrichteweise

Beginnend auf 01 Uhr

NAME	ANRICHTE-WEISE	REIFE-GRAD	REGION	KÄSE-GRUPPE	MILCH-ART	KÄSE-NOTE
Petit Vinageais	01. Uhr	3 Monate	Normandie	Halbfester Schnittkäse	Kuhmilch	Mild, leicht würzig
St. Paulin Fermier	03. Uhr	3 Monate	Normandie	Halbfester Schnittkäse	Kuhmilch	Mild
Soignon Ziegencamembert	05. Uhr	3 Monate	Poitou Cahrentes	Weichkäse mit weißem Edelpilz	Ziegenmilch	Leichte Pilznote, dezent nach Ziegenmilch
Comte Reserve	07. Uhr	24 Monate	Jura	Hartkäse	Kuhmilch	Sehr aromatisch, leicht nussig
Bleu de Gex	09. Uhr	24 Monate	Franch-Comté	Halbfester Schnittkäse mit blauem Edelpilz	Kuhmilch	Mild, leicht haselnussartig
Elsässer Munster	11. Uhr	12 Wochen	Vogesen	Weichkäse mit gewaschener Rinde	Kuhmilch	Typischer Geruch, ausgeprägter, kräftiger Geschmack

KREATIV

Das „Kreative Menü“ ist das Highlight unserer Karte. Unser Küchenchef erstellt hier Kompositionen aus Produkten der Spitzenklasse, welche Sie begeistern werden.

Variation von der Karotte

Orangen-Karottenmousse | Ingwer | Purple-Curry | Urkarotten Espuma | gebeizte gelbe Möhre
€ 15

Zweierlei von der Wachtel

geschmorte Keule | rosa gebratene Brust | Espresso | Gurke | Senf
€ 17

Bergisches Milchkuhfilet

Sous-vide gegartes Rinderfilet | Samthauben | Weißkohl | Wirsing | gebratener Bauernbrotnödel
€ 38

Französischer Rohmilchkäse vom Käse-Affineur Waltmann

Chili-Pfirsich-Marmelade | Trauben | Orangensenf | Steinofenbrot
€ 9

Birne Helene

Schokoladenmousse | Vanilleparfait | Alexander Lucas Birne | Minze | Zartbitterschokolade
€ 13

MENÜPREISE

3-GANG MENÜ

ohne Wachtel und Käse
€ 66

4-GANG MENÜ

ohne Käse
€ 79

5-GANG MENÜ

€ 86

ÜBERRASCHUNGS-MENÜ

Küchenchef **Björn Westeppe** wird Sie mit einem besonderen 3 oder 4 Gang Menü überraschen.

Sollten Sie irgendwelche Unverträglichkeiten sowie Abneigungen haben, teilen Sie uns diese bitte mit.

MENÜPREISE

3-GANG MENÜ

€ 65

4-GANG MENÜ

€ 78

GANS & ENTE

Ofenfrische 1/2 Ente aus dem Burgenland

Brust und Keule in zwei Gängen serviert

Gewürzglace | Johannisbeer-Rotkohl | Kartoffelklöße

€ 39

(Nur auf Vorbestellung)

Mecklenburgische Hafermast Gans für 4 Personen

Gewürzglace | Johannisbeer-Rotkohl | Kartoffelklöße | Maronen | Bratapfel

38 pro Person

(Nur auf Vorbestellung)