

## VORSPEISE | STARTERS

	€
<b>Winterlicher Friséesalat   gratinierter Ziegenkäse   eingelegter Apfel   Nüsse</b> <sup>11,12,15,18,19,22,23</sup>	15
Winter frisée salad   gratinated goat cheese   pickled apple   nuts	
<b>Dreierlei Kürbis   Muskat   Butternut   Hokkaido   Quinoa Beet</b> <sup>11,18,19</sup>	14
Trio of pumpkin   nutmeg   butternut squash   hokkaido   quinoa bed	
<b>Variation vom hausgebeizten Label Rouge Lachs   Gurke   Meerrettich-Mayonnaise</b> <sup>11,19,24,27</sup>	16
Variation of home stained label rouge salmon   cucumber   horseradish mayonnaise	
<b>Kartoffel-Trüffel Terrine   kalt geräucherte Entenbrust   Pancetta Gremolata</b> <sup>G,S,11,20,23</sup>	16
Potato truffle terrine   cold smoked duck breast   pancetta gremolata	
<b>Carpaccio vom US Beef   Pinienkerne   Rucola   Kapernäpfel   Parmesan</b> <sup>R,11,19,23</sup>	14
Carpaccio of US beef   pine nuts   rocket   caper apples   parmesan	

## ZWISCHENGANG | INTERMEDIATE COURSE

<b>Schaumsuppe von der Petersilienwurzel   Blätterteig   Nordseekrabben</b> <sup>15,19,20,28</sup>	12
Foam soup of the parsley root   puff pastry   North Sea crabs	
<b>Kürbis-Ingwer Crèmesuppe   pikanter Wan Tan   Kürbiskernöl</b> <sup>15,19,20</sup>	12
Pumpkin ginger cream soup   spicy wan tan   pumpkin seed oil	
<b>Tagliolini   weiße Trüffelsoße   frisch gehobelter Wintertrüffel</b> <sup>15,19,20</sup>	18
Tagliolini   white truffle sauce   freshly grated winter truffle	

## HAUPTGANG | MAIN COURSE

<b>Neuseeländisches Weidelamm   Variation von der Karotte   Perlzwiebeln   Balsamico Jus</b> <sup>R,11,18,19</sup>	34
New Zealand pasture lamb   variation of carrot   pearl onions   balsamic vinegar jus	
<b>Rinderfilet   Kartoffel-Mousseline   buntes Wintergemüse   Trüffel-Jus</b> <sup>R,11,18,19</sup>	36
Beef tenderloin   potato mousseline   mixed winter vegetables   truffle jus	
<b>Barbarie Entenbrust   Tagliatelle   Zwetschgenkompott   Orangenbutter</b> <sup>G,11,19,20</sup>	28
Barbary duck breast   tagliatelle   plum compote   orange butter	
<b>Pochierter Winterkabeljau   Pastinaken Crème   glasierte Rübchen   Velouté</b> <sup>11,18,19,27,28</sup>	32
Poached winter cod   parsnip cream   glazed turnips   velouté	
<b>Gebratener Seeteufel   sautierter Spitzkohl   Strohkartoffeln   Kräuter-Espuma</b> <sup>11,19,27</sup>	34
Fried angler fish   sautéed cabbage   straw potatoes   herb espuma	
<b>Kürbis-Ravioli   Salbei Butter   Püree   karamellisierte Walnüsse</b> <sup>19,20</sup>	22
Pumpkin ravioli   sage butter   puree   caramelized walnuts	

## VEGETARISCH | VEGETARIAN

<b>Zucchini Spaghetti   rote Linsen Ragout   confierte Red Pearl Tomaten</b> <sup>25,30</sup>	16
Courgettes spaghetti   red lenses ragout   candied red pearl tomatoes	
<b>Piquillo Paprika Risotto   Mango-Chutney   Safran Chips</b> <sup>18,19</sup>	18
Piquillo bell pepper risotto   mango chutney   saffron crisps	

## DESSERT | DESSERT

<b>Gâteau von der Himbeere   Bananen-Basilikum Sorbet   Schokoladen Crumble</b> <sup>11,12,15,19,20,31</sup>	12
Gâteau of raspberry   banana basil sherbet   chocolate crumble	
<b>Nougat-Mousse   Baumkuchenmantel   Waldbeeren   Pistazie</b> <sup>A,11,12,18,19,20</sup>	12
Nougat mousse   tree cake coat   wildberries   pistachio	
<b>Schokoladenfondant   Macadamia-Eis   Vanille   Amarena Kirsche</b> <sup>A,1,11,12,18,19,20</sup>	10
Chocolate fondant   macadamia ice cream   vanilla   amarena cherry	

### Bei Fragen zu den Allergenen oder Allergien sprechen Sie bitte unser Personal an.

Please contact our staff if you have any questions about the allergens or allergies.

R Rindfleisch | A Alkohol | 1 mit Konservierungsmittel | 11 mit Säuerungsmittel | 12 mit Stabilisatoren | 13 mit Phosphorsäure | 14 mit Nitritpökelsalz | 15 mit Milcheiweiß | 16 koffeinhaltig | 18 enth. Schwefeldioxid und Sulfite | 19 enth. Laktose | 20 enth. Gluten | 21 Soja und Sojaerzeugnisse | 22 Sellerie und Sellerieerzeugnisse | 23 Senf und Senferzeugnisse | 24 Sesam und Sesam-erzeugnisse | 25 Lupine und Lupine Erzeugnisse | 26 Erdnüsse und Erdnuss-erzeugnisse | 27 Fisch und Fischerzeugnisse | 28 Krebstiere und Krebstier-erzeugnisse | 29 Weichtier und Weichtiererzeugnisse | 30 Schalen-früchte und Schalenfruchterzeugnisse | 31 Eier und Eierzeugnisse R beef | A alcohol | 1 with preservative | 2 with antioxidant | 12 with stabilizers | 13 with phosphoric | 14 with nitrite pickling salt | 15 with milk protein | 16 caffeinated | 17 quinine | 18 contains sulfur dioxide and sulfite | 19 contains lactose | 20 contains gluten | 21 soy and soy products | 22 celeriac and celeriac products | 23 mustard and mustard products | 24 sesame and sesame products | 25 lupin and lupin products | 26 peanuts and peanut products | 27 fish and fish products | 28 crustacean and crustacean products | 29 molluscs and molluscs products | 30 edible nuts and edible products | 31 eggs and egg products