

Zartes Lammernes

Gebrautes Lammfilet 19
Portwein-Rosmarinlack | Bohnensalat | Rauke | Tomatenvinaigrette



Kartoffel-Lauchsuppe 12
Lammpraliné | Erbsenpüree | Halbgetrocknete Tomate



Lammrücken am Knochen für 2 Personen 75
Lammjus | Bunte Fingermöhren | Kartoffelterrinen | Violettes Püree

Rosa gebratener Lammrücken 34
Rosmarinjus | Geschmorte Zucchini | Kräuterkartoffelpüree

Geschmorte Lammkeule 29
Bratensauce | Bohnencassoulet | Ofendringlinge

Unsere Weinempfehlung:

2017 Blaufränkisch Reserve, Eisenberg DAC 39
Groszer Wein, Burgenland, Österreich

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!

AZ
Menü

Karamellisierte Ziegenfrischkäse
Eingelegte Gemüse | Wiesenkräuter



Kürbiscrèmesuppe
Gebratene Garnele | Kernöl



Gebratenes Rinderfilet
Portweinjus | Geschmorter Lauch | Selleriepüree | Kartoffelterrinen

oder

Kabeljau gebraten
Petersilienbutter | Steckrübenpüree | Geschmorter Kohl | Drillinge



Kaffee-Crème brûlée | Espuma | Mocca-Eis

4 Gänge	66
Wine flight*	19

3 Gänge	55
Wine flight*	15

(jede Auswahl inklusive Hauptgang und Dessert)

*Wir kredenzen Ihnen pro Gang ein Glas korrespondierenden Wein.

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs Rote Bete Senf Meerrettich Dillschmand Apfel	18
Carpaccio vom Weiderind Schmand Kaperncrème BIO-Heumilchkäse Wildkräuter	18
Karamellisierter Ziegenfrischkäse Eingelegte Gemüse Wiesenkräuter	17

Suppen

Sellerieschaumsuppe Jakobsmuschel Trüffel	12
Kürbiscrèmesuppe Gebratene Garnele Kernöl	12
Wildconsommé Steinpilz-Ravioli Gemüse-Julienne	13

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!

Fleisch

Rückensteak vom trockengereiften Weiderind Scotch-Butter Zweierlei Bohnen Gebratene Kartoffeltaler	34
Rosa gebratene Entenbrust Aprikosenjus Spitzkohl Heidelbeerpüree Kartoffelkrapfen	28
Gebratenes Rinderfilet Portweinjus Geschmorter Lauch Selleriepüree Kartoffelterrine	34

Fisch

„Edelfischplatte 1896“ Weißes Heilbuttfilet Karbonade vom Steinbutt Seeteufel-Medaillons Riesengarnelen Gemüse der Saison Petersilienkartoffeln Romanasalat in Sauerrahm	für 2 Personen	79
Kabeljaufilet gebraten Petersilienbutter Steckrübenpüree Geschmorter Kohl Drillinge		29
Steinbuttfilet gebraten Selleriepüree Champignons Schlosskartoffeln		40
Gebratenes Seeteufelfilet Rieslingsauce Gerösteter Spitzkohl Zweierlei Vitelotte		34

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!

Vegetarisch

Tagliatelle Rahm Dreierlei Kohl	21
Gnocchi & Kürbis Halbgetrocknete Kirschtomaten Kräuterschaum	21

Dessert

„Tarte Tatin“ Lüdingworther Apfel & Birne Joghurtrahmeis	12
Kaffee-Crème brûlée Espuma Mocca-Eis	12
Schokoladenmousse & Kürbis Kürbiskernknusper Kürbissorbet	12

Kindergерichte

inklusive einer kleinen Kugel Eis mit Lolli als Nachspeise	
Fish & Chips Gebratenes Fischfilet Pommes Frites Sauerrahmdip	12
Schnitzel vom Schwein Erbsen & Möhren Zerdrückte Kartoffeln	12
Bandnudeln Tomatensauce Grana Pandano	10

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!
