

Vorspeisen

Quiche mit Zwiebel, Lauch und Feigen	€ 8,90
Entenleber-Hanuta mit Holunder Silberzwiebel und Balsamico	€ 11,90
Kalter Lachsravioli mit Meerrettich, Pfirsich und Feldsalat	€ 12,50

Suppen

Kohlrabicremesuppe mit Mandelkrapfen	€ 6,00
Fischessenz mit Sellerie und Fenchel	€ 6,50

Zwischengang

Pochiertes Ei mit sautiertem Spinat Pilzen und Trüffelschaum	€ 8,90
Gebratener Romanasalat mit Vogelbeeren und Soja	€ 10,50
Blumenkohl „Polnisch“ mit Brösel und Koriander	€ 10,90
Maultaschen mit Nussbitterschaum und Wirsing	€ 11,50

Hauptgänge

Coq au vin vom Schwarzfederhuhn mit Schmorgemüse und Tagliatelle	€ 22,90
Gebratenes Kalbskarree mit Röstzwiebelkruste Karotte und Pariser Kartoffeln	€ 23,80
Roastbeef „Stroganoff“ mit Senfsoße sautierten Pilzen und Pasta-Reis	€ 25,80
Hirschrücken „Försterin Art“ mit Pilzen Speck und Kartoffelstrudel	€ 24,90
Kabeljau „Bordelaise“ mit Nussbitterschaum Romanasalat und Vogelbeeren	€ 22,90

Dessert

Käsekuchen mit Preiselbeereis	€ 6,00
Germknödel mit Duett von der Pflaume	€ 9,80
Geeistes Krokant-Soufflé mit Rumtopf und Himbeer-Macaron	€ 9,80
3erlei von der Schokolade mit Pistazieneis und Drachenfrucht	€ 12,80
Dessertvariation „Elements“	€ 12,80

Vegan

Quiche mit Zwiebel, Lauch und Feigen

Kohlrabicremesuppe mit Mandelkrapfen

Gebratener Romanasalat
mit Vogelbeeren und Soja

Holunderbeerensorbet

Blumenkohl „Polnisch“
mit Brösel und Koriander

Germknödel mit Duett von der Pflaume

Menü € 42,00



Feinschmecker Menü

Kalter Lachsravioli mit Meerrettich
Pfirsich und Feldsalat

Fischessenz mit Sellerie und Fenchel

Maultaschen mit Nussbitterschaum und Wirsing

Federweißer Sorbet

Kabeljau „Bordelaise“ mit Nussbitterschaum
Romanasalat und Vogelbeeren

oder

Hirschrücken „Försterin Art“ mit Pilzen
Speck und Kartoffelstrudel

3erlei von der Schokolade mit Pistazieneis
und Drachenfrucht

Menü € 61,00