

VORSPEISEN

Feldsalat mit Kartoffel, Speck und Preiselbeere	€ 6,90
Duett von Sellerie mit Orange und Apfel (vegan)	€ 9,80
Gebratene Garnele mit Gurke, Wacholder und Krustentierschaum	€ 12,80
Tatar mit Ei, Schwarzbrot und süß-saurem Gemüse	€ 12,50

SUPPEN

Gazpacho mit Zucchini (vegan)	€ 6,00
Pfifferlingcremesuppe mit Lauchquiche	€ 6,50

ZWISCHENGÄNGE

Gegrillter Chicorée mit Avocado und Orange (vegan)	€ 9,50
Pochiertes Ei mit Trüffelschaum, Pfifferlingen und Spinat	€ 9,80
Wildreis-Pastinakenpflanzlerl mit Limettenschaum und Kürbis (vegan)	€ 11,90
Tagliatelle mit sautierten Pfifferlingen und Madeiraschaum	€ 13,90

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Perlhuhn mit Rotweinsauce, buntem Blumenkohl und Zwiebel	€ 21,90
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel und Röstzwiebel-Kartoffelsoufflé	€ 22,90
Roastbeef „Strindberg“ mit Cassis-Soße, Lauchzwiebeln und lila Kartoffeln	€ 24,80
Gebratener Hirschrücken „Försterin Art“ mit Speck und Pfifferling-Semmelaufbau	€ 22,90
Gegrillte Bachforelle mit Korbelschaum und Variationen von der Pastinake	€ 23,90

DESSERTS

Kurkuma-Milchschnitte mit Hokkaido	€ 6,90
Dreierlei von der Blaubeere mit Frischkäse	€ 10,50
Schokosavarin mit Pistazieneis und Drachenfrucht	€ 11,90
Dessertvariation „Elements“	€ 12,80
Marillenknödel mit Balsamico-Kirschen und Kokossorbet (vegan)	€ 9,80

FEINSCHMECKER MENÜ

Gebratene Garnele mit Gurke,
Wacholder und Krustentierschaum

Pfifferlingcremesuppe mit Lauchquiche

Tagliatelle mit sautierten Pfifferlingen
und Madeiraschaum

Minzsorbet

Gebratener Hirschrücken „Försterin Art“ mit
Speck und Pfifferling-Semmelaufauf

oder

Gegrillte Bachforelle mit Kerbelschaum
und Variation von der Pastinake

Dreierlei von der Blaubeere
mit Frischkäse

Menü € 61,00

VEGANES MENÜ

Duett von Sellerie mit
Orange und Apfel

Gazpacho mit Zucchini

Gegrillter Chicorée mit
Avocado und Orange

Himbeersorbet

Wildreis-Pastinakenpflanzerl mit
Limettenschaum und Kürbis

Marillenknödel mit Balsamico-Kirschen
und Kokossorbet

Menü € 43,00