

VORSPEISEN

Schwarzwurzel mit Zwetschge, Anis-Sauerrahm und rotem Senf (vegan)	€ 10,50
Gebratene Entenleber mit Vanille-Kirschen, Amaranth und Balsamico	€ 12,50

SUPPEN

Rote Bete Essenz mit Kreuzkümmel und Apfel-Wasabi-Frühlingsrolle (vegan)	€ 6,50
Maiscremesuppe mit Chorizo und Macadamia	€ 6,50

ZWISCHENGÄNGE

Gebratene Blutwurst mit Majoran-Joghurt und Topinambur	€ 10,50
Petersilienwurzelnocken mit Harissaschaum und Zittauer Zwiebel (vegan)	€ 10,80
Süßkartoffel-Glasnudeln mit Tamarindenschaum und Zuckerhut-Curry (vegan)	€ 11,50

HAUPTGÄNGE

Backhendl mit Radieschen, Salat von Bamberger Hörnchen und Alfalfa-Sprossen	€ 20,90
Gebratener Kalbsrücken mit Hagebuttensoße, Navetten und Kürbismaultaschen	€ 22,80
Gegrillter Knurrhahn mit Zitronengrasschaum, Lotuswurzel und rotem Reis	€ 22,90
Rinderschnitzel mit Parmesan, Kräuterseitling und weißer Bete	€ 23,80
Lammkarree mit Cranberry-Soße, Artischocke und Topinambur	€ 24,90

DESSERTS

Honigmilch-Panna-Cotta mit Kamut	€ 6,50
Gefrorenes Soufflé vom heimischen Hopfen mit zweierlei vom Boskop-Apfel (vegan)	€ 9,80
Brownie von der Valrhona-Schokolade mit Kumquat und Tonkabohne	€ 10,50
Dessertvariation „Elements“	€ 12,80

FEINSCHMECKER MENÜ

Gebratene Entenleber mit Vanille-Kirschen,
Amaranth und Balsamico

Maiscremesuppe mit Chorizo
und Macadamia

Gebratene Blutwurst mit
Majoran-Joghurt und Topinambur

Brunnenkresse-Sorbet mit Kaffeekirschen

Gegrillter Knurrhahn mit Zitronengrasschaum,
Lotuswurzel und rotem Reis

oder

Rinderschnitzel mit Parmesan,
Kräuterseitling und weißer Bete

Brownie von der Valrhona-Schokolade
mit Kumquat und Tonkabohne

Menü € 61,00

VEGANES MENÜ

Schwarzwurzel mit Zwetschge,
Anis-Sauerrahm und rotem Senf

Rote Bete Essenz mit Kreuzkümmel
und Apfel-Wasabi-Frühlingsrolle

Petersilienwurzelnocken mit Harissaschaum
und Zittauer Zwiebel

Kalamansi-Sorbet

Süßkartoffel-Glasnudeln mit Tamarindenschaum
und Zuckerhut-Curry

Gefrorenes Soufflé vom heimischen Hopfen
mit zweierlei vom Boskop-Apfel

Menü € 47,00