

## 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 Alfonsino 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 Alfonsino 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