

VORSPEISEN

Walnussmousse mit Grapefruit und Feldsalat (vegan)	€ 9,80
Matjes mit Schmand, Apfel, Gurke und Schwarzbrot	€ 11,80

SUPPEN

Steckrübenschaumsuppe mit frittiertem Kokosbällchen (vegan)	€ 6,00
Essenz vom Schwarzfederhuhn mit Gemüse und Saté-Spieß	€ 6,50

ZWISCHENGÄNGE

Avocado-Linsen-Brätling mit saurer Sahne und Wildkräutern (vegan)	€ 9,80
Kichererbsen-Curry mit gebackener Banane (vegan)	€ 10,90
Pecorino Ravioli mit Feige und Nussbutterschaum	€ 12,50
Saures Gulasch vom Rind mit Flower Sprouts und Brezenknödel	€ 12,90

HAUPTGÄNGE

Gebratene Garnelen mit Sesam, Krustentierschaum und Tagliatelle	€ 20,80
Schweinefilet im Coppamantel mit Tomatensoße, Baby Paprika und Oca de Peru	€ 21,90
Gegrillter Zackenbarsch mit Misoschaum, Stängelkohl und Zitronenrisotto	€ 21,90
Rosa gebratene Entenbrust mit Preiselbeeren, Porree und Quark Soufflé	€ 22,80
Gebratenes Roastbeef mit Senfsoße, sautierten Austernpilzen, Sauerrahm und Pastareis	€ 24,90

DESSERT

Lila Lebkuchen mit Ingwer und schwarzem Tee Sorbet <small>(vegan)</small>	€ 9,80
Pralinenmousse mit Kateifi und zweierlei von der Sauerkirsche	€ 10,50
Weihnachtliche Dessertvariation „Elements“	€ 12,80

FEINSCHMECKER MENÜ

Matjes mit Schmand, Apfel,
Gurke und Schwarzbrot

Essenz vom Schwarzfederhuhn
mit Gemüse und Saté-Spieß

Pecorino Ravioli mit Feige
und Nussbitterschaum

Apfel-Glühwein-Sorbet

Rosa gebratene Entenbrust mit Preiselbeeren,
Porree und Quark Soufflé

oder

Gegrillter Zackenbarsch mit Miso Schaum,
Stängelkohl und Zitronenrisotto

Pralinenmousse mit Kateifi und
zweierlei von der Sauerkirsche

Menü € 62,00

VEGANES MENÜ

Walnussmousse mit Grapefruit
und Feldsalat

Steckrübenschaumsuppe mit
frittiertem Kokosbällchen

Kichererbsen-Curry mit
gebackener Banane

Litschi-Sorbet

Avocado-Linsen-Brätling mit
saurer Sahne und Wildkräutern

Lila Lebkuchen mit Ingwer
und schwarzem Tee Sorbet

Menü € 44,00

RESTAURANT



SILVESTERMENÜ

Gruß aus der Küche

Gelbflossenmakrele mit Sushi-Reis,
Pflaume und Limette

Tomatenessenz mit gebratener Wachtelbrust

Entenlebermousse mit Passionsfrucht,
Schokolade und Amaranth

Konfierte Jakobsmuschel mit Orange,
Erbse und Senf

Sorbet vom geräucherten weißen Pfirsich,
mit schwarzer Walnuss

Gebratenes Kalbsfilet mit Trüffelsoße,
Karotte und Kartoffelroulade

Blaubeere mit Zitronengras und
langem Pfeffer

Parmesan Creme Brûlée mit Kaffeekirschen-Sorbet

Menü € 139

inkl. Aperitif