

Suppen & Vorspeisen

Hokkaido-Kürbissüppchen	6,00 €
Hummersüppchen	10,00 €
Feldsalat mit Croûtons und Kernöl	7,50 €
Mariniertes Carpaccio vom "Dry Aged" Rinderfilet, Salatspitzen und Parmesanhobel	18,00 €
Gebratene Gänseleber, Cox Orange und Granatapfelreduktion	24,00 €
Gänserisotto mit Majoran und Parmesan	12,00 €
Gebrannte Rotschwanzgarnelen, Quitten-Korianderlack und Piment d'Espelette	16,00 €
Steinpilze in Dashibrühe	10,00 €
Kanadische Jacobsmuscheln im Hokkaido-Kürbisfond	20,00 €
Halber kanadischer Hummer, Blattspinat, Parmigiano Reggiano und Hummersoße	28,00 €

Hauptgänge

Geröstete Blutwurst vom Metzgermeister Heyer, Kartoffelpüree und Apfel	14,50 €
Rindsroulade mit Rotkohl und Kartoffelknödel	16,00 €
Risotto mit Cashewkernen und Pesto von Langem Pfeffer, Parmigiano Reggiano	16,50 €
Wiener Mastkalbschnitzel, Kartoffel-Apfelsalat	21,50 €
Rinderfilet vom Grill, Bamberger Hörnchen mit Gänsejus und Grünkohl	32,00 €
Filet vom Isländischen Rotbarsch aus der Pfanne, Salsiccia und Spanisches Risotto	21,00 €
Gefüllte Kalbskugel aus dem Ofen, Maroni-Spätzle und Rahmsoße	19,00 €
Klopse vom Kalb nach "Königsberger Art" mit Kapern und Dill, Kartoffelpüree	15,00 €

Angelwolfsbarsch, Langer Pfeffer, Rote Beete und
Kartoffel-Butterpüree 35,00 €

Geschmorte Rehschulter vom Jäger Frank Müller,
Topinamburpüree, Quitte und Rosenkohl 24,00 €

Desserts

Crème Brûlée 7,00 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Granatapfeleis 9,50 €

Safranbirne mit Vollmilcheis 9,50 €

Limettensorbet mit Wodka Finlandia 6,50 €

Unser Menü

Steinpilze in Dashibrühe

*

Gebratene Gänseleber, Cox Orange und Granatapfelreduktion

*

Rinderfilet vom Grill, Bamberger Hörnchen mit Gänsejus und
Grünkohl

*

Safranbirne mit Vollmilcheis

*

65,00 €