

# Vorspeisen

## Rosa Roastbeef

Sauce Tatare / Wildkräuter 16,90 €  
auf Wunsch mit Kaviar 24,60 €

## Tatar von der Räucherforelle 16,50 €

Avocado / Rote Zwiebel / Chili

## Burrata 15,90 €

gefüllte Ochsenherztomate /  
Pinienkerne / Olivenöl

## Consommé vom Rind 6,90 €

Teigtaschen mit Gemüsefüllung /  
Wurzelgemüse

## Fruchtige Tomatensuppe 7,50 €

Basilikumespuma

## Karottensuppe 8,50 €

Ingwer / Sahne



# Hauptgerichte

## Tafelspitz 24,90 €

Meerrettichsauce / Karotten /  
Zuckerschoten / Salzkartoffeln

## Schweinefilet 26,00 €

Bärlauchsauce / Herzoginnenkartoffeln /  
Wilder Brokkoli

## Schwarzfederhuhn 27,50

Grüner Spargel / Kartoffelgratin /  
Rieslingschaum

## Norwegisches Lachsfilet 28,50 €

Blattspinat / Pappardelle

## Schweineschnitzel 22,90 €

Cognac-Pfefferrahm / Bratkartoffeln /  
Salat

## Schwarzer Heilbutt 31,50 €

Champagnersauce / Kaviar / Drillinge /  
Zuckerschoten

## Rücken vom Salzwiesenlamm 32,90 €

Zucchini / Paprika / Aubergine / Tomate /  
Thymiansauce / Rosmarindrillinge

## Argentinisches Dry Age Black Angus Filet

200g - 38,50 €

300g - 45,90 €

## Rumpsteak

200g - 33,50 €

300g - 39,50 €

Inkl. 2 Beilagen zur Auswahl:

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln /  
knusprige Pommes mit Schale /  
Drillinge / Baby Brokkoli / Herzoginnen  
Kartoffeln / Geschmorte Champignons /  
Wildkräutersalat

Inkl. 1 Sauce zur Auswahl:

Whiskey-Pfeffer-Sauce /  
Pfefferrahmsauce / Schalottensauce /  
Champignon Rahmsauce /  
Sauce Bernaise / Kräuterbutter

## Kaviar (je 5 g)

Deutscher Forellenkaviar 3,50 €

Norwegischer Lachskaviar 5,90 €

Beluga Stör Kaviar 12,90 €

# Vegetarisch / Vegan

## Papardelle 21,50 €

Tomatensauce / Vegane Hackbällchen /  
Basilikumschaum

## Räuchertofu 18,90 €

Zucchini / Aubergine / Tomate /  
Paprika