

## VORSPEISEN

---

<b>FRITTATENSUPPE</b> Rinderconsommé   Wurzelgemüse   Pfannkuchenstreifen	<b>6.90</b>	<b>KRABBENCOCKTAIL</b> Cocktailsauce   Cognac   Chiffonade	<b>16.50</b>
<b>WALDPILZRAHMSUPPE</b> Kräuterschaum	<b>8.90</b>	<b>WAN TAN</b> Rote Beete Carpaccio   Ziegenkäse	<b>17.90</b>
<b>TOMATEN MELONEN-TATAR</b> Burrata   Belper Knolle	<b>17.50</b>	<b>TRILOGIE VOM DUMPLING</b> Rind   Schwein   Gemüse   Dashi	<b>14.50</b>

## HAUPTGÄNGE

---

<b>KARREE VOM KALB</b> Herzoginnenkartoffeln   Schwarzwurzeln in Rahm	<b>36.90</b>	<b>SCHWEINEFILET AUS DER REGION</b> Kartoffelgratin   gerösteter Blumenkohl   Trüffelsauce	<b>27.50</b>
<b>FRANZÖSISCHE KIKOK HÄHNCHENBRUST</b> Reis   Wildbrokkoli   Mango-Curry Espuma	<b>28.90</b>	<b>SCHWEINESCHNITZEL VOM RÜCKEN</b> Bratkartoffeln   Schmorzwiebeln   Schalottenjus	<b>22.90</b>
<b>PRE-RIGOR LACHS &amp; GARNELE</b> Rosmarindrillinge   Gurkensalat   Pernod-Kräuterschaum	<b>31.90</b>	<b>ZANDERFILET</b> Champagner Risotto   Bunte Beete	<b>29.50</b>
<b>SURF &amp; TURF VOM IRISCHEN DRY AGE WEIDENOCHSENFILET &amp; BLACK TIGER GARNELE</b> Gemüsedumpling   Schalotten-Rotweinsauce	<b>45.90</b>		

## STEAK & FILET

---

<b>RUMPSTEAK 200 G</b>	<b>33.50</b>	<b>RINDERFILET 200 G</b>	<b>38.50</b>
<b>RUMPSTEAK 300 G</b>	<b>39.50</b>	<b>RINDERFILET 300 G</b>	<b>45.90</b>

## INKL 2 BEILAGEN & 1 SAUCE

---

<b>BRATKARTOFFELN MIT SPECK &amp; ZWIEBELN</b>	<b>WHISKY-PFEFFERSAUCE</b>
<b>KNUSPRIGE POMMES MIT SCHALE</b>	<b>PFEFFERRAHMSAUCE</b>
<b>ROSMARINDRILLINGE</b>	<b>SCHALOTTENSAUCE</b>
<b>HERZOGINNENKARTOFFELN</b>	<b>SAUCE BERNAISE</b>
<b>WILDBROKKOLI</b>	<b>KRÄUTERBUTTER</b>
<b>SCHMORZWIEBELN</b>	
<b>WILDKRÄUTERSALAT</b>	

## VEGAN/VEGETARISCH

---

<b>VEGANE SPINAT TARTE</b> Tofu   Tomate   Blattspinat   Soja-Sauerrahm	<b>21.50</b>	<b>GROSSER BUNTER SALAT</b> Mango-Chili Dressing	<b>16.90</b>
		<b>WAHLWEISE MIT</b>	
		Kikok Hähnchen	<b>+6.00</b>
		Garnelen	<b>+8.00</b>
		Ziegenkäse	<b>+4.50</b>

