

Feed your Soul

ALS ERSTES

GESCHMORTE MÖHREN EFHLN € 13

Hummus – Bachkresse – Mais – Sojakaviar

OFEN SELLERIE ACGHNMF € 16

Herbsttrüffel – Spinat – Macadamianuss – Karotte

GEBEIZTER LACHS ADNGMF € 16

Eingelegter Rettich – Honig-Dillcreme – Yuzu Brösel

BAYRISCHER HIRSCHSCHINKEN EFNO € 13

Petersilienwurzel – Apfel – Preiselbeerensud – Zimt

CRISPY DUCK ROLL AEGMF € 17

Cumberlandcreme – Spitzkohlsalat – Wasabi Nüsse

SPICY BEEF TATAR ACEFHLN € 19

Birne – Sesam – Chili – Knoblauch – Ingwerbrotchip

BLÄTTER UND KRÄUTER

Herbstliche Blattsalate – Haselnuss-Feigendressing – Radieschen – Kresse –
Ingwer-Knoblauchbrot mit Togarashi Dip

ohne Garnelen ABEFHLMN / mit Garnelen ABEFHLMN

mit Rinderfiletstreifen ABEFHLMN

€ 10 / € 19

€ 21

ZWISCHENDURCH

MUSKATKÜRBISSUPPE <small>CGN</small> Kürbis-Currysuppe – Waldpilz – Kartoffelpraline	€ 8
KRAFTBRÜHE VOM OCHSEN <small>ACNLF</small> Tatar vom Rind – Kräuter – Mais Taler	€ 12
SCHWEINEHAXE <small>ACGF</small> Ravioli von der Schweinehaxe – Steinpilzschaum – Zitronenthymian – Möhren	€ 15
GEBRATENE ENTENSTOPFLEBER <small>ACGFHNP</small> Mango-Kürbisragout – Brioche – Kürbiskernmayo	€ 23

HAUPTSACHE

VENERE RISOTTO <small>HN</small> Schwarzer Risotto – Romanesco – Mandel – Kürbis	€ 18
BREZELKNÖDEL <small>ACGFM</small> Geschmorte Rote Bete – Wilder Broccoli – Meerrettich	€ 19
POCHIERTERS SAIBLINGSFILET <small>DGAH</small> Kohlrabisalat – Schnittlauch – Orangensud	€ 25
THUNFISCH TATAKI <small>DFNGE</small> Gebackene Reisbällchen – Ingwer – Kürbis – Buchenpilze – Soja Sake	€ 34
ROSA ENTENBRUST <small>FG</small> Geschmorter Spitzkohl – Marone – Petersilienwurzel – Sherryjus	€ 26
BACKEN & NACKEN <small>GHFN</small> vom Iberico Schwein – Selleriepüree – Romanesco- Haselnuss	€ 25
KALBSTAFELSPITZ <small>GM</small> Gesottener Kalbstafelspitz – Röstzwiebelpüree – Wurzelgemüse – Kerbel	€ 18
WIENER SCHNITZEL <small>ACG</small> Aus der Kalbsoberschale – Bratkartoffeln – kalt gerührte Preiselbeeren – Zitrone	€ 27
HIRSCHKALBSRÜCKEN <small>ACGHE</small> Brezelknödel – Blumenkohl – Schnittlauch – Portweinjus	€ 31
IRISCHES RINDERFILET <small>CG</small> Rosa gebratenes Rinderfilet – Schwarzwurzel – Gnocchi – Herbsttrüffel – junger Spinat	€ 39

ZUM SCHLUSS

KAISERSCHMARRN <small>ACGH</small> Hausgemachter Kaiserschmarrn – Apfelröster – Mandeln (Zubereitung ca. 30 min)	€ 14
TONKABOHNE <small>ACGHFN</small> Schokolade – Himbeere – Vanille	€ 12
BABA AU RUM <small>ACGH</small> Cocos – Fingerlimes – Ananas	€ 11
ROSE VOM TETE DE MOINE <small>ACGH</small> Feigensenf – Brioche – Haselnuss	€ 13



Kinderkarte

Süßkartoffelsuppe <small>GH</small>	€ 4
Kleines Kalbsschnitzel mit Pommes <small>ACG</small>	€ 12
Gebackener Fisch mit Pilawreis und Romanesco <small>ACDG</small>	€ 11
Kleines Rinderfilet mit Butterkartoffeln <small>ACGHF</small>	€ 14
Butternudeln mit Parmesan <small>HLn</small>	€ 8
Portion Pommes	€ 4

ALLERGENKENNZEICHNUNG

A = Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C = Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F = Sojabohne und daraus gewonnene Erzeugnisse

G = Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse

H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse

O = Schwefeldioxid und Sulfite

P = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln und daraus gewonnene Erzeugnisse