



## Drei-Gang-Menü

---

WETTERAUER FELDSALAT MIT KARTOFFEL-DIJON SENF DRESSING

Kräutercroutons, Kirschtomaten, Gurke, karamellisierte Kürbiskerne und bunte Kresse

oder

OXTAIL MIT GEMÜSESTREIFEN

(Ochsenschwanzsuppe) und Schnittlauchnocken



AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET MIT SPECKSCHAUM

karamellisierter Orangenspitzkohl und Erbsenpüree

oder

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN IN PORTWEIN-CRANBERRY-JUS

mit Vanillerahm-Kohlrabi und Gratin von der Süßkartoffel



NOUGAT MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Haselnuss-Apfelragout

oder

ITALIENISCHE KÄSEVARIATION

mit Feigen-Chutney und Trauben

45,00 €



## Vorspeisen

---

TARTAR VOM DEUTSCHEN FÄRSEN RIND MIT GETRÜFFELTER MAYONNAISE

mit Rucola, Parmesan, geschmorten Kirschtomaten und geröstetem Weißbrot

21,50 €

WETTERAUER FELDSALAT MIT KARTOFFEL-DIJON SENF DRESSING

Kräutercroutons, Kirschtomaten, Gurke, karamellisierte Kürbiskerne und bunte Kresse

12,00 €

THUNFISCH-CARPACCIO IM KRÄUTERMANTEL MARINIERT MIT SOJASAUCE UND SESAMÖL

Papaya-Kaiserschotensalat, Wildkräuter und Wasabicreme

19,50 €

ORIENTALISCHER COUSCOUS-SALAT

mit Paprika, Gurke, Dattel, Koriander und Sweet Chili-Minz-Joghurt

12,50 €

dazu drei gebratene Riesengarnelen + 10,- €



## Suppen

---

GETRÜFFELTE KARTOFFEL-LAUCHSUPPE  
mit Petersilienschaum und Speckcroutons

9,50 €

OXTAIL MIT GEMÜSESTREIFEN  
(Ochschwanzsuppe)  
und Schnittlauchnocken

9,50 €

## Pasta & Risotto

---

HAUSGEMACHTE TORTELLACCI GEFÜLLT MIT RICOTTA UND WALNUSS  
mit Salbeischaum, gerösteten Wallnüssen und mariniertem Baby Mangold

16,50 €

TOMATISIERTE TAGLIATELLE MIT GEBRATENEM CHORIZO  
Spitzpaprika, rote Zwiebel, Frühlauch und Parmesan

19,50 €

GEBRATENE RIESENGARNELE AUF THAICURRY-ZITRONENGRAS-RISOTTO  
mit asiatisch angehauchten Gemüsestreifen und Limettenschaum

25,50 €



## Fisch & Fleisch

---

LOUP DE MER MIT ZITRONEN-BUTTER-SCHAUM  
gebratener Wilder Brokkoli und Tomatenrisotto

31,00 €

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET MIT SPECKSCHAUM  
karamellierter Orangenspitzkohl und Erbsenpüree

29,50 €

MAISPOULARDENBRUST INVOLTINI SERRANO-SCHINKEN  
gefüllt mit getrockneten Tomaten und Oliven,  
Kräuterrahmsauce an mediterranem Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

29,50 €

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN IN PORTWEIN-CRANBERRY-JUS  
mit Vanillerahm-Kohlrabi und Gratin von der Süßkartoffel

29,50 €

WIENER SCHNITZEL MIT PREISELBEEREN UND ZITRONEN  
Rustico Pommes Frites und Feldsalat mit Himbeer-Vinaigrette

28,50 €

RINDERFILET VOM DEUTSCHEN FÄRSEN RIND MIT HIBISKUS-JUS  
Wurzelgemüseragout und getrüffeltes Pastinakenpüree

39,50 €

Als Chateaubriand für 2 Personen 600g 89,50 €



## Dessert

---

VANILLE CRÈME BRÛLÉE mit Orangenkompott	10,50 €
NOUGAT MOUSSE AU CHOCOLAT mit Haselnuss-Apfelragout	9,50 €
SORBETVARIATION mit Beeren	10,50 €
ITALIENISCHE KÄSEVARIATION mit Feigen-Chutney und Trauben	13,50 €
EIS Walnuss   Straciatella   Erdbeere   Schokolade   Vanille   Salted Caramel   Gebrannte Mandel	Kugel 3,00 €