


WÖCHENTLICH WECHSELNDE MITTAGSKARTE

SONNTAGS-BRUNCHTERMINE AUF UNSERER WEBSEITE

VORSPEISEN


Winterliche Blattsalate mit Frenchdressing, gepickeltem Wurzelgemüse und karamellisierten Nüssen	8,90 €
Knackiger Feldsalat mit Birnen-Balsamico-Vinaigrette, schwarzem Trüffel, dünn aufgeschnittenem Cambertischinken und Croutons	11,50 €
Auf Wunsch mit Gebratener Gänseleber	+5,00
Rindercarpaccio mit gebackener Ochsenbackenpraline, Eigelbcrème, Trüffel, Sauce Tatar und Kräutersalat	14,50 €
Törtchen vom Glen Douglas Lachstatar mit Sauerrahm, grünem Apfel und eingelegter Roter Bete	16,50 €
Karamellisierter Ziegenkäse auf Quitten-Ingwer-Püree mit Gänseschinken, Kürbis-Gewürzchutney, schwarzen Walnüssen und Nüsslisalat	13,50 €
 Salat Nicoise, neu interpretiert mit Bohnen, Kartoffel, Artischocken, Kirschtomate, Rote Bete-Kopfsalatgazpacho und frittierten Karpern	11,50 €


Auswahl von feinen spanischen Tapas

Meeresfrüchte, Iberico-bellota-Schwein, Bergkäse und weitere Spezialitäten

für zwei Gäste 28,00 € | für eine Person 15,90 €

SUPPEN


Getrüffelte Schaumuppe von der Petersilienwurzel mit mildgeräucherter Wachtelbrust und Maronenravioli	9,50 €
 Pikante Rote Bete Crèmesuppe mit eingelegtem Ingwer Kokosmilch, Süßkartoffelstrudel und Korianderöl	8,00 €

Vegane Speisen sind mit dem Symbol  gekennzeichnet. Für Ihren Nachwuchs haben wir eine Kinderkarte. Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie diese gerne bei unserem Servicepersonal an.

ZWISCHENGERICHTE

Hausgemachte Hirschmaultaschen auf karamellisiertem Spitzkohl, Pflaumen-Preiselbeerkompott, gebratenen Steinpilzen und Lauch-Ingwer-Sud	14,50 €
Bretonisches Seezungensandwich mit Babyspinat, Kartoffelblini und Flusskrebs-Safrancassoulet	19,50 €
Auf der Haut gebratener Loup de Mer, Steinpilzrisotto, Fenchelsalat, konfierten Kirschtomaten und Zitronen-Kapernbutter	18,50 €


HAUPTSPEISEN FLEISCH

Zweierlei vom heimischen Wildschwein (geschmorte Keule und rosa gebratener Rücken) mit Rosenkohlblättern, Pilzrahmsauce und Schupfnudeln	22,50 €
Halbe junge Bauernente auf Apfelrotkraut mit Serviettenknödeln, Gewürzorange und Beifußsauce	24,50 €
Rosa gebratener Hirschkalbsrücken im Brotmantel auf Topinambur-Birnenragout, Semmelstoppelpilzen und Herzoginkartoffeln	31,00 €
US Prime Roastbeef unter der Maronen-Kräuterkruste, getrüffelt, Kartoffelgratin, gebratene Schwarzwurzeln und Schalotten-Portweinjus	27,00 €
 Boef Bourignon in kräftiger dunkler Rotweinsauce mit Karotten, Perlzwiebeln, Champignons, Speck und hausgemachten Spätzle	23,50 €
Knusprige gebratene Ditmarscher Freilandgans (Brust und Keule) mit Bratapfel-Kompott, Gewürzrotkraut, Maronen und geschmelzte Kartoffelklöße	28,50 €

GANZE GANS FÜR 4 PERSONEN – DAS FAMILIENESSEN

Auf Wunsch am Tisch tranchiert, mit Bratapfel-Kompott, Gewürzrotkraut, geschmelzte Kartoffelklöße und Orangenjus inklusive einer Flasche Encomienda de la Vega, ein faßgereifter Tinta de Torol aus Spanien

129,00 €

Knuspriger Rheinzander mit hausgemachten Sepiatagliatelle, Parmesanchip, Lauch-Wirsingragout und Beurre Rouge	25,00 €
Maronen-Trüffel-Ravioli mit gebratenen Steinpilzen, rote Bete Granatapfelragout, glasiertem Radiccio und Pecorinosauce	17,50 €
 Kürbiskernpfannkuchen mit Babyspinat, halbgetrockneten Kirschtomaten, eingelegtem Kürbis, geräuchertem Tofu und Karotten-Kardamomsud	17,00 €

DESSERTS

Lauwarmer-Schokoladenkuchen von der Valrhona Grand Cru Schokolade mit Vanilleeis, Schmandcrème, Kürbiskernöl und karamellierte Kerne	9,50 €
Zimtblüten-Crème brûlée mit warmem Zwetschgenragout und Butterkekseis	8,50 €
Datteln-Orangen-Ofenschlupfer mit Weichselkirschragout und Mandeleis	8,00 €
Käse vom Wagen Affineur Volker Waltmann aus Erlangen	11,50 €