

Menü

Montag / Monday

Vorspeise / Starter

Saisonaler gemischter Salat
Seasonal mixed salad

Lachstatar mit Kürbiskernöl und Passionsfrucht/Tofu-Tatar
Salmon tartare with pumpkin seed oil and passion fruit/Tofu tartare

Suppe / Soup

Gurken-Gazpacho mit Chiliflocken
Cucumber gaspazzo with chilli flakes

Hauptgang / Main course

Spätzle mit Pilzragout und Thymian
Spatzle with mushroom ragout and thyme

serviert mit / served with

Rinder-Tagliata oder gegrilltem Hecht
Venison fillet or grilled pike

Süßkartoffelragout mit hausgemachtem salzigem Keks
Sweet potato ragout with homemade salty bisquit

Dessert

Apfelstrudel im Glas
Apple strudel in the glass

Dienstag / Tuesday

Vorspeise / Starter

Saisonaler gemischter Salat
Seasonal mixed salad

Avocado-Hummus mit hausgemachtem Naan-Brot und Gurkentatar
Avocado hummus with homemade naan bread and cucumber tartare

Suppe / Soup

Pilzconsommé mit gemischten Grillpilzen, Heidelbeeren und Kirschtomaten
Mushroom consomme with mixed grill mushrooms, blueberries and cherry tomato

Hauptgang / Main course

Rotkohl mit Apfel und Brotterrine
Red cabbage cooked with apple and bread terrine

serviert mit / served with

Rinderbacken oder gegrilltem Saiblingsfilet
Beef cheeks or grilled char fillet

Hauptgang / Main course

Blumenkohl-Steak mit Chimichurri-Kräutersauce
Couflower steak with chimichurri herbal sauce

Dessert

Reispudding, orangearomatisiert und Zimteis mit Zimtgeschmack
Rice puddin, orange flavoured and cinammon ice cream

Mittwoch / Wednesday

Vorspeise / Starter

Saisonaler gemischter Salat
Seasonal mixed salad

Gemüse-Ceviche mit Tomaten-Tiger und Chili-Paprika mit Birnengel
Vegetable ceviche with tomato tiger and chili pepper with pear gel

Suppe / Soup

Rinderbrühe aus der Region mit Frittaten oder Ajo Blanco mit gerösteten Trauben und Mandeln
Beef broth from the region with frittaten or Ajo blanco with roasted grape and almonds

Hauptgang / Main course

Kartoffelgratin mit Rote-Bete-Püree
Potato gratin with beetroot puree

serviert mit / served with

Entenbrust an Orangen-Bigarade oder Wolfsbarsch
Duck breast with orange bigarade or sea bass

Tofu-Steak mit Lauch-Sellerie-Frikassee und Zitronenschaum
Tofu steak with leek celery fricasse and lemon foam

Dessert

Sachertorte
Saber torte

Donnerstag / Thursday

Vorspeise / Starter

Saisonaler gemischter Salat
Seasonal mixed salad

Rindercarpaccio mit frischem Trüffel und geriebener Belper Knolle oder Rote-Bete-
Carpaccio

Beef carpaccio with fresh truffle and grated belper knolle or Beetroot carpaccio

Suppe / Soup

Süßkartoffelsuppe mit schwarzem Sesam
Sweet potato soup with black sesame

Hauptgang / Main course

Grüne Erbsenpüree mit wildem Brokkoli und Zuckerschoten
Green pea pure with wild broccoli and sugar peas

serviert mit / served with

Lammkotelett oder Lachsfilet
lamb chop or salmon fillet

Hauptgang / Main course

Auberginen-Imam mit Tomaten-Chutney und Ziegenkäse-Mouss
Eggplant imam with tomato chutney and goat cheese mousee

Dessert

Basque Cheesecake mit Erdbeer-Coulis
Basuqe cheesecake with strawberry coulis

Freitag / Friday

Vorspeise / Starter

Saisonaler gemischter Salat
Seasonal mixed salad

Zackenbarsch-Ceviche mit Wassermelonensauce
Sea bream ceviche with watermelon sauce

Suppe / Soup

Bergkäsesuppe mit frischem Thymian oder Kartoffelsuppe mit Trüffel
Mountain cheese soup with fresh thymian or potato soup with truffle

Hauptgang / Main course

Zwiebelpüree mit gebratener Polenta und gegrillten Frühlingszwiebeln
Onion pure with fried polenta and grilled green onion

serviert mit / served with

Rinderbrust oder Kabeljaufilet
Beef brisket or cod fillet

Hauptgang / Main course

Wirsing mit marinierten Tofuwürfeln und Artischocken
Babarian cabbage with marinated tofu cubes and artichokes

Dessert

Honigparfait mit Milkschokolade und gerösteten Mandeln
Honey parfait with milk chocolate and roasted almonds

Samstag / Saturday

Vorspeise / Starter

Saisonaler gemischter Salat
Seasonal mixed salad

Wassermelonen-Carpaccio mit Bergkäse-Schaum und frischem Kräutersalat
Watermelon carpaccio with mountain cheese foam and fresh herb salad

Suppe / Soup

Blumenkohlsuppe mit Kokosmilch und Dukkah
Cauliflower soup with coconut milk and dukka

Hauptgang / Main course

Hausgemachter Frumenty mit Waldpilzen und frischem Trüffel
Homemade frumenty with wild mushrooms and fresh truffle

serviert mit / served with

Rindertagliata oder Butterfisch
Beef tagliata or butterfish

Hauptgang / Main course

Gefüllte Tomaten mit Gemüse, frischen Sommerkräutern und Kartoffel-Espuma mit
Trüffel
Stuffed tomatoes with vegetables, fresh summer herbs and potato espuma with truffle

Dessert

Buchteln mit Marillenmarmelade, Staubzucker und hausgemachter Vanillesauce
Buchteln with apricot jam, icing sugar and homemade vanilla sauce

Sonntag / Sunday

Vorspeise / Starter

Saisonaler gemischter Salat
Seasonal mixed salad

Rote Garnelen mit Zitronensauce, wilden Waldfrüchten und Kräuter-Tuille oder
Karottenvariation
Red shrimps with lemon sauce, wild forest fruits and herb touille or Carrot variation

Suppe / Soup

Selleriesuppe mit Kaffee-Essenz
Celeriac soup with coffe essence

Hauptgang / Main course

Risotto mit Ziegenkäse, getrockneten Feigen und Dukkah
Risotto with goat cheese, dried figs and dukba

serviert mit / served with

Bries oder Doradenfilet
wheat breads or sea bream fillet

Hauptgang / Main course

Kürbisragout mit Curry und Kokosmilch
Pumpkin stew with curry and coconut

Dessert

Salzkaramell-Tarte mit Vanilleeis
Salty caramel tarte with vanilla ice cream