

VORSPEISE

Lachs · Fenchel · Kräuter

Lachscarpaccio mit mariniertem Fenchel und Kräuter- Vinaigrette

18€

Tatar · Aioli · Pommes

150 g Rindertatar mit Aioli und Pommes Frites

18€

Wildkräuter · Guacamole · Chicorée

Marinierter Wildkräutersalat mit Guacamole, Chicorée, Croutons und gerösteten Kernen

17€

mit sautierten Pfifferlingen und Lauch

22€

UNSERE SCHLOSSKLASSIKER

Kalb · Kartoffel · Gurke

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Rahmgurken

21€

Ochse · Frühlingslauch · Karotte

Geschmorte Ochsenbacke mit Burgunderjus, glasiertem Frühlingslauch

sautierten Pilzen und Vichy-Karotte

25€

HAUPTGÄNGE

Kalbsfilet · Morcheln · Brezeln

Kalbsfilet im Kräutermantel auf Rahmmorcheln, Vichy-Karotten, Preiselbeeren

und gebratene Brezelschnitte

32€

Falafel · Spitzkohl · Granatapfel

Gebackene Falafel auf mariniertem Spitzkohl, Paprika-Chutney, Granatapfelkernen

und Gewürzjoghurt

22€

Zander · Dinkel · Erbsen

Gebratenes Zanderfilet auf Dinkel-Erbsen-Risotto mit Gewürztomaten

und Weißweinschaum

25€

DESSERT & KÄSE

Reis · Kokos · Sesam

Sweet Sticky Rice mit salziger Kokosnusssauce, geröstetem Sesam und transparenter Papaya
11€

Schokolade · Kirsch · Wermut

Schokoladen-Namelaka mit Kirsch-Wermutsorbet und Karamell-Canache
11€

Käsevariation

3 oder 5 Sorten zur Wahl 9€/14€
diese servieren wir Ihnen mit Trauben, Feigensenf und Fruchtbrot

Pfifferlings-Karte

Vorspeise

Rind · Pfifferlinge · Rucola

Rinder-Carpaccio mit gebratenen Pfifferlingen, Rucola, Pinienkerne
19€

SUPPE

Pfifferlinge · Madeira · Kräutern

Pfifferlings-Veloute mit Madeira, gehackten Kräutern und Croutons
10€

HAUPTGANG

Ravioli · Pfifferlinge · Comté

Ravioli mit Pfifferlings-Rahm, confierten Kirschtomaten, gehobeltem Comté und Babyspinat
26€

Lamm · Ratatouille · Kartoffel

Rosa gebratene Lammhüfte auf Ratatouille, sautierten Pfifferlingen und Rosmarinkartoffel
32€