

Vorspeise

Feldsalat mit Granatapfel Nüssen und Fetaschaum		14,90 €
Tatar vom Rind mit Austerncreme Kartoffel und Champignon mit Kaviar (Imperial Gold)	zzgl.	19,90 € 12,00 €
Consommé vom Cappenberger Reh Birne, Walnussbrioche und Rehschulter		18,90 €
Savarin vom Edelfisch mit Kräutern Salat von Bohnen und Edelfischen		18,90 €

Hauptgerichte

vegetarische gebratener Rosenkohl auf Kartoffelschaum und Nusscous		24,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeere und Zitrone	kleine Portion	20,90 € 26,90 €
Filet vom Zander auf der Haut gebraten Blattspinat, Nussbutter und Butterpüree		30,90 €
geschmorte Keule vom Wildschwein (aus eigener Jagd) Blaubeere, Sellerie und Serviettenknödel		29,90 €
rosa gebratenes Filet vom Kalb auf Portweinsauce Spitzkohl, Bacon und Kartoffel		36,90 €

Dessert

Herrencreme mit Quitte	9,90 €
Birnenstrudel mit Vanille	9,90 €
Crème brûlée	6,90 €
Brillat-Savarin mit Birne und Walnüssen	9,90 €

Menü

*Tatar vom Rind
mit Austerncreme, Kartoffel und Champignon
(auf Wunsch mit Imperial Kaviar)*

*Filet vom Kabeljau
mit Blumenkohl und Nussbitterschaum*

*Brust und Keule von der Ente
mit Rotkohl und Serviettenknödel*

*„Pina Colada“
Ananas, Kokos und Rum*

- *4 Gänge Menü mit Weinbegleitung 120,00€*
- *ohne Weinbegleitung 79,00 €*
- *mit Imperial Kaviar 12,00 € Aufpreis*