

## **Vorspeise**

Pochiertes Freilandei auf Spinat Kartoffelschaum und Trüffel	16,90 €
Variation von Geflügelleber mit Rotkohlsud und Brioche	16,90 €
Saarländischer Gefillde auf Wildschweinragout und Blumenkohlcramble	16,90 €
Confierte Fasankeule im Strudelblatt und Topinambour	18,90 €
Rücken vom westfälischen Hasen Wellington Sauce von grünem Pfeffer und Blutorange	19,90 €

## **Hauptgerichte**

geschmorte Roscoffzwiebel mit Wintergemüse gefüllt Croutons, Zwiebeljus und Kombu	24,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeere und Zitrone	kleine Portion 22,90 € 28,90 €
Kalbsleber in Butter gebraten Apfelgel, Balsamessigsauce und Beignet	Vorspeisen Portion 16,90 € Hauptgang 26,90 €
sanft gegarte Schaufel vom Simmentaler Rind Speck, Zwiebel, Pilze, Sellerie und Petersiliewurzelpüree	28,90 €
Filet vom Rotbarsch auf Lauch Senfkornsauce, Petersilie und kanarischen Kartoffel	28,90 €

\*Unser Kalbsfleisch beziehen wir über den Premiumanbieter Peters Farm aus dem Königreich der Niederlande

## **Dessert**

Törtchen von Blutorange mit Orangensorbet und Kopfsalat	9,90 €
Crème brûlée	7,90 €
Vacherin Mont d' Or mit Sellerie	9,90 €

# **Menü**

*roh mariniert Hamachi  
mit Knoblauch und Zitrone*

\*\*\*

*kleine Fischsuppe  
mit Sepia*

\*\*\*

*Roastbeef rosa gebraten  
mit Topinambour und Rosenkohl*

\*\*\*

*Blonde Schokolade*

- 4 Gänge Menü mit Weinbegleitung 120,00€
- ohne Weinbegleitung 79,00 €

# *Valentins Menü*

(vegetarisch)

*Tatar von Tomate  
Melone | Senfkornpraline*

\*\*\*

*Risotto von Lauchzwiebel  
Petersilie | Piment d'Espelette*

\*\*\*

*Pilzragout im Reisblatt  
Honig | Mangold*

\*\*\*

*Joghurt und Passionsfrucht  
geeiste Schokolade*

- 3 Gang 67 €
- 4 Gang 79 €

# *Valentins Menü*

*Ceviche von Garnelen  
Lauch / Nori*

\*\*\*

*Jacobsmuschel  
Kürbis / Schalotte*

\*\*\*

*Filet vom Kalb  
Karotte / Kartoffelterrine / Ochsenschwanzsauce*

\*\*\*

*Rhabarber / Yuzu / Joghurt*

- *3 Gang 69 €*
- *4 Gang 79 €*