



Vorspeisen
Starters

**Rehmedaillons in Feigen-Senfschaum
auf Wirsinggemüse mit Maronenbrioche**

*Medaillon of venison in fig-mustard mousse
with savoy cabbage and chestnuts-brioche*

EUR 12,50

**Ziegenfrischkäse im Strudel
auf Röstgemüsesugo mit Akazienhonig**

*Goat's milk cheese in strudel dough
with roasted vegetable-sugo and acacia-honey*

EUR 11,00

Zwischengericht
Entrée

**Gebackene Jakobsmuschel
auf Trüffel-Ricottaravioli in Kürbis-Chilischäum**

*Fried scallop with truffle-ricotta ravioli
in pumpkin-chili mousse*

EUR 17,50



Hauptgerichte
Main courses

**Kabeljau in Räucheröl gebraten
auf Erbsen-Chorizogemüse mit Kräuterkrapfen**

Codfish fried in smoking oil

with pea-chorizo vegetables and herb doughnut

EUR 19,00

**Heilbutt mit Black Tiger Garnele
auf tomatisierten Schwarzwurzeln und Ingwerrisotto**

Halibut with Black Tiger prawn

with salsify in tomato and ginger-risotto

EUR 21,50

**Poelierte Barberie Entenbrust
in Senfsaatschaum mit Kürbis-Chutney und Apfelgnocchi**

Barbary duck poêlé

in mustard-mousse with pumkin chutney and apple gnocchi

EUR 19,50

**Medaillon vom Milchkalb
an geschmorten Kalbsbäckchen auf Wirsing
mit getrüffelten Steckrüben**

Medaillon of milk veal

*with stewed veal cheeks on savoy cabbage
and truffled turnips*

EUR 21,00



Desserts
Desserts

**Birnen-Schokoladen Petit Four
mit Burgunderrahmeis**

*Pear-chocolate Petit Four
with Burgundy ice-cream*

EUR 7,50

**Marzipantarte
mit Orangen-Rosmaringelee und Colacaramel**

*Marzipan tarte
with orange-rosemary jelly and Cola-caramel*

EUR 8,00