

Vorspeisen

EINTAUCHEN

FEINES VON JACOBSMUSCHELN AN KAROTTE, ORANGE UND MANDELN
und knusprigem Guanciale-Chip

25,00 €

GAUMENFREUDEN

GERÄUCHERTE ENTENBRUST IM PFEFFERMANTEL
mit eingelegten Austernpilzen, jungem Kale (Baby-Grünkohl) und Gewürzaprikosen

23,00 €

WEIDENGRÜN

CARPACCIO VOM RINDERFILET IN BALSAMICO-TRÜFFELMARINADE
mit Rucolasalat und frischem Wintertrüffel

24,00 €

VEGGIE LOVE (VEGAN)

TARTE TARTIN VON KARAMELLISIERTEN SCHALOTTEN
an Feld-Friséesalat in Preiselbeer-Dressing mit gerösteten Nüssen

18,00 €

Suppen

AUF DIE LÖFFEL (VEGAN)

SÜPPCHEN VON LILA SÜSSKARTOFFELN, ORANGEN UND INGWER
mit Chili-Popcorn

13,00 €

AUS EINEM GUSS

CREMESUPPE VON SCHWARZWURZELN UND KOKOS
mit knuspriger Schweinshaxenpraline

14,00 €

Zwischengerichte

FARBENFROH

FUSILLI MIT GEBRATENER SALSICCIA, FENCHEL,
halbgetrockneten Kirschtomaten und geriebenem Parmesan

19,00 €

KLASSISCH GUT

GEFÜLLTER OCHSENSCHWANZ AUF GETRÜFFELTEM RAHMSPINAT
mit Kalbsglace und frischem Wintertrüffel

26,00 €

Hauptgerichte

DAS GEHT IMMER

KALBSRÜCKEN IN AROMATEN GEBRATEN
mit Süßkartoffeln, sautiertem Pak Choi, Cranberrys und Portweinjus

42,00 €

EIN KLASSIKER MAL ANDERS

PERLHUHNBRUST MIT PARMASCHINKEN UND COMTE GEFÜLLT
auf Wirsinggemüse mit Austernpilzen und Pilzravioli

36,00 €

VON DER WEIDE

BLACK ANGUS RINDERFILET MIT DREIERLEI SELLERIE
dazu Wintertrüffel und Portweinjus

52,00 €

WILD GEFANGEN

FILET VOM SKREI (WINTERKABELJAU VON DEN LOFOTEN)
auf Kartoffel-Endivienstampf mit Champagner-Senfsauce

44,00 €

FISCH VERLIEBT

DORADE ROYALE AUF SAFRANRISOTTO
mit gebratenem grünen Spargel und Noilly Prat-Sauce

42,00 €

AUS DER GEMÜSEKISTE (VEGAN)

SOUS-VIDE GEGARTE ROTE BETE AUF WALNUSSRISOTTO
mit Orangencoulis, Walnusspesto

28,00 €

Desserts

HIMMLISCHER GENUSS

HIPPEN-LASAGNE MIT ÄPFELN UND BOURBON-VANILLE
dazu Mascarpone-Crème brûlée und Mohneis

17,00 €

SPAZIERGANG DURCH DIE TSCHIFFLIK-GÄRTEN

DELICE VON BANANEN UND MANJARI SCHOKOLADE

19,00 €

FRUCHTIG FRISCH (VEGAN)

ZIMT-ZWETSCHGEN AUF MANDEL-CRUMBLE
mit Vanillemousse und Birnensorbet

17,00 €

Käse

SAVOIR VIVRE

VIER GEREIFTE FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE,
heimischer Ziegenfrischkäse, Feigensenf und hausgemachtes Früchte-Nussbrot

21,00 €

Kennzeichnung von Allergenen, Inhaltsstoffen und Restalkohol:

Fragen Sie nach der Karte mit allen Kennzeichnungen. Trotz aller Sorgfalt der Zubereitung: minimale Mengen von Alkohol können in Saucen noch enthalten sein. Ebenso können Allergen-Mengen noch am Teller oder den verwendeten Hilfsmitteln in der Küche haften. Bitte weisen Sie das Servicepersonal bei einer möglichen starken oder lebensbedrohlichen allergischen Reaktion darauf hin, damit das Küchenteam ein besonderes Augenmerk auf die Zubereitung Ihrer Speise richten kann.