

## Aperitif

### Scheele-Spritz

Aperol | Rhabarberlikör | Pink Grapefruitsaft | Prosecco

0,2l 7,5

### Carl Wilhelm

Cointreau | Cranberrysaft | Prosecco

0,2l 7,5

---

## Vorspeisen

Grünzeug | Endivie | Blauschimmelkäse | Buchweizen | Orange | Passionsfrucht

16,0

Burrata | Kürbis | Rooibos | Olivenöl Sorbet

16,5

Loch Duart Lachs | Gurke | Buttermilch | Kürbiskern | Heringskaviar

17,0

## Suppen

Fischbrühe | Nelkenöl | Saibling | Zitronengras

11,0

Topinambur geröstet | Chips | Perigord Trüffel

12,5

---

## Zwischengänge

Wachtelei | Sauerteig | Amaranth | Rote Bete | getrockneter Lachs

15,5

Fregola Sarda | gerösteter Blumenkohl | Parmesan | Kohl

16,5

Jakobsmuschel | Sellerie | Apfel | Nussbutter

18,5

---

## Fleisch

Filet vom Kalb | Bries | Petersilienwurzel | Sauce Verte | junger Knoblauch

29,5

Entenbrust rosa

-für 2 Personen-

Kartoffel | Petersilie | Pilze | Lauch

60,0

Entrecôte | Süßkartoffel | Brokkoli | Holunderblütenessig | Salat

210g 31,5

---

## Fisch

Kabeljau | Sellerieschaum | Safran | Grünkohl | Miesmuschel

30,0

Heilbutt | Artischocke | Portulak | Kerbelknolle

35,5

---

## Dessert

Haselnuss | Milkschokolade | Blumenkohl | Kaffee

13,0

Weißer Schokolade | Erdnuss | Banane | Karamell

13,0

Affinierte und Rohmilchkäse | Birnensenf | Frucht Chutney | Cognac-Rosinen Brot

17,0

Alle Preise in Euro

Gerne bereiten wir Ihnen vegane Speisen auf Empfehlung unseres Küchenchefs zu.  
Eine Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe stellen Ihnen die Mitarbeiter gerne zur Verfügung.