



Suppen / Soups

Kürbisschaumsüppchen
Garnele/Kürbiskerne/Kürbis Öl
Pumpkin cream soup
Prawn/pumpkin seeds/pumpkin oil
9,50 €

Wildconsommé
Steinpilze/Ravioli
Game consommé
Boletus mushrooms/ravioli
9,50 €

Vorspeisen / Starters

Carpaccio vom Wildschwein-Schinken
Orange/Walnuss/Feldsalat
Carpaccio of wild boar ham
Orange/walnut/lamb's lettuce
15,00

Vitello Tonnato
Kalbsrücken/Thunfisch/Kürbis/Wildkräuter
Vitello tonnato
Veal loin/tuna/pumpkin/wild herbs
18,00

Gebratene Garnelen
Aioli/Knoblauchbrot
Roasted prawns
Aioli/garlic bread
19,00

Schweinchens-Vorspeisenvariation
„Schweinchens“-appetizer variation

Für Fleischesser
Vitello Tonnato/Wildschwein Carpaccio/
Hähnchenspieß/Datteln im Speckmantel/
Garnelen/gebratener Heilbutt/ Grüne Sauce Aioli
For meat eaters
*Vitello tonnato/Wild-boar carpaccio/
chicken skewer/bacon-wrapped dates/
prawns/aioli/fried halibut*
19,50

Für Vegetarier
Tomatensalat/eingelegter Kürbis/
gratinierter Ziegenkäse/gebratene Steinpilze/Paprika/Zucchini/
Grüne Sauce Aioli
For vegetarians
*Tomato salad/pickled pumpkin/
gratinated goat's cheese/roasted boletus mushrooms/
peppers/zucchini/green sauce aioli*
16,50



Salate / Salads

Großer Salat mit gebackenem Kürbis
Ziegenkäse/Granatapfel/Kürbis Öl/Kerne
*Large salad with baked pumpkin
Goat cheese/pomegranate/pumpkin oil/seeds*
15,50

Großer Salat mit Garnelen
Radicchio/Feldsalat/Waldpilze/Himbeere/Kerne
*Large salad with prawns
Radicchio/lamb's lettuce/mushrooms/raspberry/seeds*
21,50

Fisch / Fish

Dorade im Ganzen gegrillt
Kräuterbutter/Röstkartoffeln/Brokkoli
*Whole grilled gilthead
Herb butter/roasted potatoes/broccoli*
24,00 €

Heilbutt auf Kürbispüree
Möhrrchen/Rieslingschaum/Kresse
*Halibut on pumpkin puree
Carrots/riesling foam/cress*
24,00 €

Vegan / Vegan

Fregola-Pfanne
Dicke Bohnen/Kürbis-Chutney/
Wurzelgemüse/Rote Bete
*Fregola pan
Thick beans/pumpkin chutney/ root vegetables/beetroot*
17,00

Vegetarisch / Vegetarian

Herbstliches Risotto
Parmesan/Pilze/Wildkräuter/Kürbis
*Autumn risotto
Parmesan/mushrooms/wild herbs/pumpkin*
17,00

Trüffel-Tagliatelle
Truffle Tagliatelle
Zwischengang/Entrée 19,50
Hauptgang/Main course 29,50



Dry-Aged-Beef

Dry Aged Steaks sind die besten Steaks der Welt. Traditionelles Reifeverfahren von Rindfleisch am Knochen. Reifebedingungen 21 bis 28 Tage, bei 60% Luftfeuchtigkeit und ein Grad Temperatur. Fleisch verändert seinen Geschmack durch enzymatische Aktivitäten im Muskel.

Dry Aged Steaks are the best steaks in the world. Traditional ripening of beef on the bone. Maturation conditions 21 to 28 days, at 60% humidity and one degree of temperature. Meat changes its taste through enzymatic activities in the muscle.

Rib Eye Steak
28,00

Rinderrücken/*beef steak*
28,00

T-Bone Steak
39,00

Für zwei Personen/for two

Chateaubriand
p. P. 36,00

Zu allen Steaks servieren wir :

Jus/Dijonnaise/Chimichurri/Salbei-Kartoffeln/
Dicke Bohnen mit Speck
*To all the steaks are served:
Jus/dijonnaise/Chimichurri/potatoes with sage/
beans with bacon*

Fleisch / Meat

Tagliatelle mit Wildschweinwurst
Rosmarin/Rucola/Parmesan/Rosa Beeren
*Tagliatelle with wild boar sausage
Rosemary/rucola/parmesan/pink pepper*
17,00 €

Wiener Schnitzel mal anders
Wildschwein/Grüne Sauce/Spitzkohl/Röstkartoffeln
*Wiener Schnitzel „once differently“
Wild Boar/green sauce/cabbage/roasted potatoes*
21,00 €

Entenbrust
Dicke Bohnen/Salbeikartoffeln/Jus
*Duck breast
Beans/potatoes with sage/jus*
22,00 €

Duroc Schweinefilet
Polenta/Brokkoli/Steinpilzjus
*Duroc pork fillet
Polenta/broccoli/boletus-jus*
24,00 €

Rehrücken unter der Nusskruste
Pastinake/Fingermöhren/Steinpilze/Preiselbeer-Jus
*Saddle of venison with nut crust
Parsnip/carrots/boletus/cranberry-jus*
32,00 €



Dessert/ Dessert

Variation von hausgemachtem Creme Eis
Schokoladenerde/karamellierte Nüsse
*Variation of homemade ice cream
Chocolate soil/caramelised nuts*
9,00 €

Zwetschgencrumble
Ingwer/Vanillemousse/Sorbet
*Plum crumble
Ginger/vanilla mousse/sorbet*
9,50 €

Warmer Schokoladenkuchen
Quitte/Joghurt/Sorbet
*Warm chocolate cake
Quince/yogurt/sorbet*
10,00 €

Veranstaltungen

Udo Jürgens

19. Oktober 2019
ab 19:00 Uhr

Lassen Sie sich musikalisch wie auch kulinarisch von uns verwöhnen.
Erleben Sie einen schwungvollen Abend mit Liedern von Udo Jürgens. Live-Musik!
Flying Buffet – „Alte Partygerichte – modern und elegant in Szene gesetzt“

Aperitif und Flying Buffet
pro Person 79,00 €

Gänsebuffet

1. November 2019
ab 19:00 Uhr

Unser traditioneller Gänse-Saison-Eröffnungs-Abend
Das Küchenteam präsentiert und tranchiert für Sie Freilandgänse aus verschiedenen
Regionen Deutschlands.

Gänsebuffet und Aperitif
pro Person 49,00 €

Merry Christmas allerseits

28.11./05.12./12.12./19.12.
19:00 – 23:00 Uhr

Schlemmen/Feiern/Wohlfühlen
Die Weihnachtsfeier ab 1 Person

Noch keine Idee für Ihre Weihnachtsfeier? Wir haben die Lösung.
Stimmungsvolles Flair, niveauvolle, aber behagliche Atmosphäre, weihnachtliche
Livemusik und abgerundet wird dies durch klassische Gaumenfreuden am Buffet.

Aperitif und Buffet
pro Person 49,00 €