



VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Tartar vom Angus Prime Beef

Rote Beete ♦ Bratkartoffel Creme ♦ Gewürzgurkenschaum ♦ Matjes

14,90 EUR



Deinster Spargel

Morchel ♦ Chorizo ♦ Ziegenfrischkäse

13,80 EUR



Gebratene Jacobsmuschel

Rhabarber ♦ Mandel-Holunderblüten-Creme ♦ Gesalzene Mandeln

14,20 EUR



Gebrannte Stopfleber

Schwarze Nüsse ♦ Wildkräuter Essenz ♦ Dunkelbier

15,90 EUR



Bärlauch Schaum

pochiertes Land Ei

8,50 EUR



Kleiner Salat

Saisonale junge Blattsalate & Wildkräuter ♦ Hausdressing

6,90 EUR





HAUPTGERICHTE

Bachsaibling

Sautierte Frühlingskräuter ♦ Historisches Gemüse ♦ Orangen Vinaigrette

22,70 EUR



Heilbutt & Kalbsbries

Blumenkohl ♦ geräucherte Paprika Jus ♦ Kapern

26,30 EUR



Preso vom Iberico

Pulpo – Sous vide gegart ♦ Aubergine ♦ Orangen Kaviar ♦ Zweierlei Knoblauch

25,90 EUR



Maibock

Petersilienwurzel ♦ Mai Ritterlinge ♦ Meet ♦ Wildkräuter

26,50 EUR



Entrecôte mit Beilagen des Tages

26,30 EUR



Hausgemachte Ravioli

Büffel Ricotta ♦ Halbgetrocknete Tomaten ♦ Frischer Bärlauch

13,90 EUR





DESSERT

Karamellisierte Tarte von Altländer Äpfeln
Rotwein Butter Eis ♦ Backensholzer Blauschimmelkäse
8,80 EUR



Carrot Cake Interpretation
Kandierte Walnuss ♦ Zimt Eis ♦ Trauben Coulis ♦ Karotte
11,90 EUR



Backensholzer Käseauswahl
11,90 EUR



Handgemachte Pralinen
1,50 EUR/Stück
Auch zum Mitnehmen & in 3er oder 6er Geschenkverpackungen





DEGUSTATIONSMENÜ

Aperitif Empfehlung „HUGO“ auf Eis á 7,50 EUR

Lanson Champagner, Holunderblüten Likör, Soda & frische Minze

Wählen Sie Ihr Wunschmenü

4 – Gänge 53,00 €

5 – Gänge 61,00 €

6 – Gänge 69,00 €

Letzter Gang Käse oder Dessert

Korrespondierende Weinreise

(Ausgesuchte Weine auf unsere Empfehlung)

29,00 €

34,00 €

39,00 €

(0,1l pro Gang, Süßwein & Dessert 5cl)

Deinster Spargel

Morchel ♦ Chorizo ♦ Ziegenfrischkäse



Gebratene Jacobsmuschel

Rhabarber ♦ Mandel-Holunderblüten-Creme ♦ Gesalzene Mandeln



Gebrannte Stopfleber

Schwarze Nüsse ♦ Wildkräuter Essenz ♦ Dunkelbier



Bachsaibling

Sautierte Frühlingskräuter ♦ Historisches Gemüse ♦ Orangen Vinaigrette

oder

Heilbutt & Kalbsbries

Blumenkohl ♦ geräucherte Paprika Jus ♦ Kapern



Preso vom Iberico

Pulpo – Sous vide gegart ♦ Aubergine ♦ Orangen Kaviar ♦ Zweierlei Knoblauch

oder

Maibock

Petersilienwurzel ♦ Mai Ritterlinge ♦ Meet ♦ Wildkräuter



Backensholzer Milbenkäse

Haselnuss Öl ♦ Apfel Degustation

oder

Carrot Cake – Interpretation

Kandierte Walnuss ♦ Zimt Eis ♦ Trauben Coulis ♦ Karotte