



QUER BEET

Aperitif Empfehlung „HUGO“ oder „HUGO in RED“ auf Eis á 9,50

Lanson Champagner, St.Germain-Holunderblüten Likör, Soda & frische Minze | RED: mit Campari

VORSPEISEN

Kohlrabi..... Saiblingskaviar ♦ Mohn ♦ Senfsaat	14,90
Steckrübe Apelessig ♦ Kresse ♦ Pecannuss	16,50
Forelle..... Birnen ♦ Bohnen ♦ Speck	15,20

WARMES VORSPEISEN

Weißer Bete Eigelb ♦ Petersilie ♦ Amaranth	15,20
Kalbsbries..... Walnuss ♦ Kräuter ♦ Brioche	17,50
Schweinebauch .. Zwetsche ♦ Blumenkohl ♦ Champignons.....	16,50

HAUPTGERICHTE

Seeteufel Kürbis ♦ Linsen ♦ Muscheln	29,90
Fasan Sellerie ♦ Puntarella ♦ Zwiebel.....	30,50

DESSERT

Birne..... Weiße Schokolade ♦ Olive ♦ Kerbel.....	12,90
Kleine Käseauswahl (Bachenbruch & Backensholz) Johannisbeere ♦ Schwarze Nuss.....	9,80

DEGUSTATIONSMENÜ

AB 5 PERSONEN BITTEN WIR SIE, EIN EINHEITLICHES MENÜ ZU WÄHLEN

4 Gang 59,00 (Zwischengang Fisch +5,-) | 5 Gang 69,00 | 6 Gang 79,00 | 7 Gang 89,00 | 8 Gang 99,00
(Letzter Gang – Käse oder Dessert / Menüpreise inklusive Mühlenwasser)
Auch mit unseren vegetarischen Gerichten kombinierbar

Korrespondierende Weinreise

(Ausgesuchte Weine unserer Weinkarte auf unsere Empfehlung)

4 Gang 29,00 | 5 Gang 38,00 | 6 Gang 47,00 | 7 Gang 54,00 | 8 Gang 63,00
(0,1l pro Gang, zum Dessert 5cl)

Grosse Weinreise

(Exklusive Weine unserer Weinkarte auf unsere Empfehlung)

4 Gang 59,00 | 5 Gang 73,00 | 6 Gang 87,00 | 7 Gang 101,00 | 8 Gang 115,00
(0,1l pro Gang, zum Dessert 5cl)

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, geben Sie uns bitte Bescheid. Wir haben eine separate Allergikerkarte, welche Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene gibt.



VEGETARISCH

Aperitif Empfehlung „HUGO“ oder „HUGO in RED“ auf Eis á 9,50

Lanson Champagner, St.Germain-Holunderblüten Likör, Soda & frische Minze | RED: mit Campari

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Junge Blattsalate & Wildkräuter Haselnuss Vinaigrette ♦ Bete 8,50
Steckrübe Apelessig ♦ Kresse ♦ Pecannuss 16,50
Kohlrabi Algenkaviar ♦ Mohn ♦ Senfsaat 14,90
Weißer Bete Eigelb ♦ Petersilie ♦ Amaranth 15,20

HAUPTGANG

Sellerie Puntarella ♦ Zwiebel ♦ Holunder 22,50
----------	---------------------------------------	-------------

DESSERT

Birne Weiße Schokolade ♦ Olive ♦ Kerbel 12,90
-------	---	-------------

Kleine Käseauswahl (Bachenbruch & Backensholz)

Johannisbeere ♦ Schwarze Nuss	9,80
-------------------------------	-------	------

DEGUSTATIONSMENÜ

4 Gang 49,00 | 5 Gang 59,00 | 6 Gang 69,00
(Letzter Gang – Käse oder Dessert / Menüpreise inklusive Mühlenwasser)

Korrespondierende Weinreise

(Ausgesuchte Weine unserer Weinkarte auf unsere Empfehlung)

4 Gang 29,00 | 5 Gang 38,00 | 6 Gang 47,00 | 7 Gang 54,00 | 8 Gang 63,00
(0,1l pro Gang, zum Dessert 5cl)

Grosse Weinreise

(Exklusive Weine unserer Weinkarte auf unsere Empfehlung)

4 Gang 59,00 | 5 Gang 73,00 | 6 Gang 87,00 | 7 Gang 101,00 | 8 Gang 115,00
(0,1l pro Gang, zum Dessert 5cl)

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, geben Sie uns bitte Bescheid. Wir haben eine separate Allergikerkarte, welche Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene gibt.



KLASSIKER

Aperitif Empfehlung „HUGO“ oder „HUGO in RED“ auf Eis á 9,50

Lanson Champagner, St.Germain-Holunderblüten Likör, Soda & frische Minze | RED: mit Campari

VORSPEISEN

Tartar vom Angus Prime Beef

Rote Bete ♦ Bratkartoffel-Creme ♦ Gewürzgurkenschaum ♦ Matjes 15,50

Kleiner Salat

Junge Blattsalate & Wildkräuter ♦ Haselnuss Vinaigrette ♦ Bete 8,50

HAUPTGERICHTE

Werden serviert mit Kartoffel- Kräuter Stampf und saisonalem, historischem Gemüse

Forelle – im Ganzen gebraten 22,90

Dorade – im Ganzen gebraten 24,90

Presa vom Iberico Schwein 27,80

Flap Steak vom Angus Prime Beef 28,90

DESSERT

Karamellierte Tarte von Altländer Äpfeln

Rotwein Butter Eis ♦ *Backensholzer* Blauschimmelkäse 10,90



Zweierlei hausgemachte Sorbets (Tagesempfehlung) 4,60



Käseauswahl Käserei *Bachenbruch & Backensholz*

Schwarze Nuss vom Mühlendeich ♦ Johannisbeere 12,50



Handgemachte Pralinen 1,50 /Stück

Auch zum Mitnehmen und als Geschenk in 3er oder 6er Geschenkverpackungen

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, geben Sie uns bitte Bescheid. Wir haben eine separate Allergikerkarte, welche Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene gibt.