



KNABBEREIEN:

EAT | NUTS Nussmix 100g | 7.50
Marinierte gemischte Oliven | 7.50

APÉRO DES ABENDS:

Althaus Sparkling Tea | 7.00
Jasmin & Oolong - frisch, perlend

DINNER

VORSPEISE

Markgräfler Suho Meso, Kartoffelsalat & Caesar-Dressing
Geräucherte Forelle, Brioche, Meerrettich & Bronzefenchel
Tatar von der bunte Beete, Feldsalat & gepuffter Quinoa

ZWISCHENGANG

Karotte- & rote Linsencremesuppe
Königsberger Klopse, Sauerkrautsauce & Chutney (nur als Zwischengang erhältlich)

HAUPTGANG

Gockel-Rahm-Frikassee, Sellerie & Kartoffel Dauphinois
Wolfsbarschfilet, Romanesco, „triple cooked Chips“ & Wermutsoße
Gnocchi, Pilze, Topinambur, Trüffelmayonnaise & Parmesan

HAUPTGANGSPECIAL

Konfierte Entenkeule, Rotkraut & Beluga-Linsen

DAZU ALS EXTRA BEILAGE

Bunter Salat mit Apfel & eingelegtes Gemüse | 7.00

DESSERT

Milchreis Arancini, Mascarpone-Kaffe-Creme & Schokoladensauce
Ricotta Cheesecake, Passionsfrucht, Mango & Pistazie
Variation von hausgemachten Eis & Sorbet
Käsevariation – siehe separate Karte + 6.00

3 GANG | 62,00

4 GANG | 70,00

5 GANG | 82,00 4 Gang und Käse aus der Region

Sollten Sie eine Unverträglichkeit haben, weisen Sie uns bitte vorab darauf hin - so können wir Sie bezüglich der Allergene am besten beraten