

VORSPEISE

Salat von bunten Markttomaten
an geröstetem Brot
mit Balsamessig, fruchtigem Olivenöl
Parmesanmousse und Chorizostaub
1345ACFGHJ 13,00€

„Sommerlicher Gemüsegarten“
zartes Rinderpastrami an gepickeltem
Sommergemüse, mit Paprikahummus
und Ziegenkäsecrumble
135GHJ 14,00€

Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch
mit Sesamkräcker, Kimchicreme, Wasabirauke
und Salat von grünen Papayas
ABDEFJKN 15,00€

SUPPE

Fruchtiges Tomaten-Apfelsüppchen
mit Dinkelcroutons und Basilikum
AG 9,00€

Geschäumtes
Kartoffel-Pfifferlingssüppchen
mit Sauerrahm, knusprigem Speck
und Schnittlauchöl
13GI 9,00€

VEGETARISCH

Curry von grünem Gemüse
mit Cashewkernen, Koriander,
Ziegenkäsecrumble und Basmatireis
1HG 19,00€

Knuspriger Kartoffel-Trüffelstrudel
mit Trüffelrahmsauce und glasiertem
Gartengemüse
ACG 23,00€

FISCH

Zandermedaillon
-auf knuspriger Haut gebraten-
an Curry von grünem Gemüse mit
Cashewkernen, Koriander und Basmatireis
1ADH 26,00€

Premium – Lachsfilet
unter einer Kräuterhaube
mit Senfkaviar, Kartoffel – Gurkensalat
und Dill
ACDGI 27,00€

Gebratenes Atlantik - Steinbuttfilet
an Safransauce, mit glasiertem Gartengemüse
und Kartoffelpüree
ADG 31,00€

FLEISCH

"Christian's Lieblingsessen"
-Der deutsche Klassiker-
Königsberger Klopse vom Kalb
in Kapern-Rieslingsauce mit Kartoffelpüree und
Rote-Bete-Apfelsalat
ACGJ 20,00€

ORANGERIE

"Wilde Bolognese" vom Reh aus
Mecklenburger Wäldern
mit gebutterten Öhrchennudeln, Kräutern und
frisch geriebenem Parmesan
13ACGI 21,00€

Zarte Lammfilets
an süßen Senfkirschen mit gebutterten
Pfifferlingen und knusprigem Kartoffelrösti
13GJ 28,00€

Medaillons vom Kalbsfilet
an Morchelrahm mit wildem Blumenkohl,
Karottenpüree
und Maccairekartoffeln
13ACG 37,00€

DESSERT

Weißer Kaffee-Kardamom-Creme-Brûlée
mit Orangen-Kalamansieis und Espressosand
ACGH 10,00€

N.Y. Cheesecake auf Basilikumbisquit
mit Rhabarber – Vanilleconfit, gesalzene
Schokostreusel und Himbeer - Ingwersorbet
ACGH 10,00€

Warme Topfenknödel mit süßen Bröseln
fruchtigem Beerenragout und Erdbeer -
Holunderblütensorbet
ACGH 10,00€

Dessertüberraschung
für Zwei nach Art des Küchenchef's
- Erlesene Köstlichkeiten aus der Patisserie -
19,00€
ACGH

Hausgemachte Fruchtsorbets
Rhabarber ; Erdbeer - Holunderblüte ;
Amalfi - Zitrone ; Mango - Passionsfrucht
1 Kugel 4,00

DESSERTWEIN

Riesling, Spätlese
Weingut Selbach - Oster , Mosel
Restsüße, voll würzige Frucht, füllig, rund,
nachhaltig, feingliedrig 0,1l 7,50€

2017 Gewürztraminer Spätlese - Pfalz

Freinsheimer Oschelkopf, Weingut Kirchner
feinherb, klar, zarte Fruchtsüße, fester Körper,
anspruchsvoll, langes Rosenfinale 0,1l 7,50€

Französischer Rohmilchkäse -A.O.P.

mit pikantem Quittensenf
und hausgebackenem Fruchtbrot
3 Sorten € 12,00 6 Sorten € 18,00

1. Picandou (Périgord)
aus Ziegenmilch, cremig, mild
2. Comté/ Gruyère de Comte extra alt
(France Comté)
Hartkäse, pikant süß, sahnig
3. Reblochon (Haut – Savoie)
Kräftiges Aroma, fruchtig, würzig
4. Langres (Champagne-Ardenne)
Aroma von geräuchertem Schinken
5. Chaource (Champagne)
Weißschimmelkäse aus Kuhmilch,
cremig, fruchtig, scharf, leichter Pilznote
6. Munster /Munster Gèromé (Alsace)
Weichkäse aus Kuhmilch, süß – pikantes
Aroma, intensiv, würzig
ACGH

Allergene	Zusatzstoffe
A glutenhaltiges Getreide	1 Konservierungsstoffen
B Krebstiere	2 Farbstoffen
C Ei	3 Antioxidationsmittel
D Fisch	4 Süßungsmittel Saccharin
E Erdnuss	5 Süßungsmittel Cyclamat

F Soja	6 Süßungsmittel Aspartan
G Milch oder Laktose	7 Süßungsmittel Acesulfam
H Schalenfrüchte	8 Phosphat
I Sellerie	9 geschwefelt
J Senf	10 chininhaltig
K Sesam	11 coffeinhaltig



IHRE
SPEISEKARTE

