



Genießen Sie unsere frische und saisonale Speisekarte:

4 GANG-MENÜ „IT'S COLD OUTSIDE“ 55,00 €

Ofenfrische Mini-Brötchen
und geröstete Lauchbutter

Gingebeizte Forelle
mit Rote-Beteerde, Dillöl, Salatgurke und Portulak

Schwarzwurzel-Birnensüppchen
mit Walnüssen und gebackener Petersilie

Knusprige Brust von der Bauerngans an fruchtiger Gänsejus
mit unserem legendären Rotkraut und schmelzenden Kartoffelklößen

Törtchen von Bratapfel und weißem Zimtmouse
mit Spekulatius, Rumtopfbeeren und Rotweineis

Hausgemachte Praline
aus unserer „Orangerie“ Küche

VORSPEISEN

Knackige Salat-Bowl mit Burrata 15,00 €
auf Römersalatherzen und Feldsalat, mariniert mit Himbeervinaigrette, Kernen, eingelegtem Kürbis und gebratenen Pilzen

Cremiges Ziegenquarkmousse auf Roggenknäcke 17,00 €
mit geräuchertem Rinderpastrami, würzig gepickelter Gelber Bete, Haselnussöl und Rucolasorbet

Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch 17,00 €
mit Sesamcracker, Kimchicreme, Wasabi-rauke, Erdnüssen und Salat von grünen Papayas

SUPPEN

Fruchtiges Tomaten-Apfelsüppchen 10,00 €
mit Dinkelcroûtons und Basilikum

Geschäumtes Kartoffel-Sauerrahmsüppchen 11,00 €
mit Pilzen in Speckbutter und Schnittlauchöl

VEGETARISCHES

Curry von grünem Gemüse 21,00 €
mit Cashewkernen, Koriander, Ziegenkäsecrumble und Basmatireis

AUS FLUSS UND MEER

Knusprig gebratenes Zandermedaillon 29,00 €
auf Curry von grünem Gemüse mit Cashewkernen, Koriander und Basmatireis

Gebratenes Atlantik-Steinbuttflet 36,00 €
an Safransauce, glasiertem Gemüse und Kartoffelpüree

Duett von Seezunge und Jakobsmuschel 39,00 €
mit Senfkaviar-Butterschaum, Birnen-Spitzkohl und Kartoffel-Baumkuchen

„CHRISTIANS LIEBLINGSESSEN“

Königsberger Klopse vom Kalb 23,00 €
in Kapern-Rieslingsauce mit Kartoffelpüree und Rote-Bete-Apfelsalat

FEINES VOM LAND

„Wilde Bolognese“ vom Reh aus Meckl. Wäldern 23,00 €
gebutterte Öhrchennudeln, Kräutern, Parmesan

Zarte Lammfilets 32,00 €
an süßen Senfkirschen mit gebutterten Waldpilzen und knusprigem Kartoffelrösti

Rosa gebratener Hirschrücken unter einer Sauerkirsch-Nusskruste 36,00 €
mit Selleriepüree, Jus vom Herbsttrüffel und Williamskartoffeln

DESSERTS

Creme-Brûlée von der weißen Schokolade 12,00 €
an Walnusskrokant und Pflaumensorbet

Warme Topfenknödel mit süßen Bisquitbröseln 12,50 €
Beerenragout und Apfel-Buttereis

„White Toffee“ Mousse von Sahnekaramell und fleur de sel 13,50 €
Milchcrumble, Krokant und Eis von Piemonteser Haselnüssen

Dessertüberraschung für Zwei „nach Art des Küchenchefs“ 19,00 €
Erlesene Köstlichkeiten aus der Patisserie