



GENIESSEN SIE UNSERE FRISCHE UND SAISONALE SPEISEKARTE:

„VORWEG“

- Mille Feuille vom Ziegenfrischkäse** 16,50 €  
mit Birnen - Chilichutney, karamellisierten  
Walnüssen und Wildkräuter
- Gebeiztes Rinderfilet** dünn aufgeschnitten 18,50 €  
an zweierlei vom Hokkaidokürbis und  
Rapunzelsalat
- Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch** 18,50 €  
mit Sesamcracker, Kimchicreme, Wasabirauke,  
Erdnüssen und Salat von grünen Papayas

„SUPPEN“

- Geschäumtes  
Kartoffel - Sauerrahmsüppchen** 12,50 €  
mit Waldpilzen in Speckbutter und  
Schnittlauchöl
- Fruchtiges Tomaten - Apfelsüppchen** 10,00 €  
mit Dinkelcroûtons und Basilikum

Zu allen unseren Vorspeisen und Suppen servieren wir ein  
ofenwarmes Mini - Brötchen und aufgeschlagene Butter

„FLEISCHLOS GLÜCKLICH“

- Risotto von geschmolzenen  
Roscoff - Zwiebeln** 24,00 €  
mit Comtè überbacken und allerlei  
Grünzeug
- Handgemachte Ravioloni  
mit Waldpilz - Trüffelüllung** 27,00 €  
an weißem Tomatenschaum,  
Erbsen und Mandelparmesan

„MEERESRAUSCHEN“

- Knusprig gebratenes Zandermedaillon** 30,50 €  
mit Hummerschaum und Erbsen -  
Basilikumrisotto
- Supreme vom St. Pierre** 37,00 €  
an Estragon - Senfschaum mit Blattspinat und  
Kartoffel - Salsiccia- Ravioli
- Duett von Seezunge und  
Jakobsmuschel** 39,50 €  
mit Senfkaviar-Butterschaum, Birnen-Spitzkohl  
und Kartoffel-Baumkuchen

„CHRISTIANS LIEBLINGSESSEN“

- Königsberger Klopse vom Kalb** 25,00 €  
in Kapern-Rieslingsauce mit Kartoffelpüree  
und Rote-Bete-Apfelsalat

„FEINES VOM LAND“

- Filetsteak vom Simmentaler Rind  
unter einer Knoblauch - Parmesankruste** 42,00 €  
an Nussbutterhollandaise, Herbstgemüse  
und Kartoffel - Schnittlauchtaler
- Zarte Lammfilets** 34,00 €  
an süßen Senfkirschen mit gebutterten  
Waldpilzen und knusprigem Kartoffelrösti
- Knusprige Brust und confierte Keule  
von der Oldenburger Ente** 32,00 €  
mit eigener Jus, fruchtigem Rotkraut,  
Preiselbeeren und gebackener Kartoffel-  
Frühlingsrolle

„SÜSSER ABSCHLUSS“

- „Der Klassiker“ - Crème-Brûlée** 12,50 €  
an Walnusskrokant und Cassissorbet
- „Orangen - Charlotte“ - feinsten  
Bisquit mit Orangenmarmelade und  
Vanillecreme** 13,50 €  
an Rumtopfbeeren und Mandelsauce
- Luftiges Brombeermousse** 13,50 €  
mit Browniecrumble und Sanddorn -  
Joghurteiscreme
- Dessertüberraschung für Zwei  
„nach Art des Küchenchefs“** 19,00 €  
Erlesene Köstlichkeiten aus der Patisserie
- Hausgemachtes Fruchtsorbet** 4,50 €  
Cassis, Pfläumchen, Amalfi-Zitrone oder  
Mango-Passionsfrucht
- Minidessert** 8,50 €  
Feines aus unserer Patisserie mit einem Espresso

„DER WILDE HERBST“

**Starter aus der Orangerie - Küche**

\*\*\*\*

**Gebeizter Anislachs**

mit Merreettichmousse, Rote Beete und  
erfrischender Limette

**Fruchtiges Süppchen vom Muskatkürbis  
mit steirischem Kernöl**

dazu reichen wir ein ofenfrisches Brötchen und  
aufgeschlagene Butter

\*\*\*\*

**Sanft gegarter Hirschrücken**

unter einer Kruste aus getrockneten Sauerkirschen und  
Nüssen, an Herbsttrüffeljus mit Selleriepüree,  
Romanesco und Waldpilz - Trüffelraviolo

\*\*\*\*

**Bourbon - Vanilleeiscreme mit handgerührten  
Preiselbeeren**

Schokoladensauce und karamellisiertem Blätterteig

\*\*\*\*

**Hausgemachte Praline**

4 - Gänge 75,00 € oder 3 - Gänge (ohne Vorspeise) 59,00 €