

## Mein Menü

Gefüllter Rote Bete Crêpe mit Feldsalat, geräucherten Scamorza und Macadamianuss

\*

Suppe vom Skrei mit Apfel, Fenchel und Dill

\*

Zweierlei getrüffelte Maispoularde mit Kohlrabi-Spinat und violetter Kartoffel

\*

Kastanienmousse mit Mango und deren Sorbet

3 Gänge 42,00 € 4 Gänge 51,00 €

### Vorspeisen und Suppen

Verschiedene Blattsalate in hellem Balsamicodressing mit Walnüssen 9,00 €

\*

Kalbskopf im Graubrotmantel mit marinierter Schwarzwurzel, Rucola und violetter Senf 12,00 €

\*

Hausgebeizter Lachs mit geeistem Gurkenschmand 15,00 €

\*

Gefüllter Rote Bete Crêpe mit Feldsalat, geräucherten Scamorza und Macadamianuss 15,00 €

\*

Suppe vom Ochsenchwanz mit Kritharakinudeln und Meerrettichschmand 9,00 €

\*

Brunnenkressesuppe mit pochiertem Landei 9,00 €

\*

Suppe vom Skrei mit Apfel, Fenchel und Dill 10,00 €

### Von Fisch und Fleisch

Gebratener Thüringer Wels mit Rahmlauch und Rosmarinkartoffeln 26,00 €

\*

Skrei unter der Oliven-Mandelkruste mit Bohnen-Zwiebelragout und Eiergraupen 27,00 €

\*

Kalbshaxe Ossobuco mit Gnocchi 27,00 €

\*

Geschmorte Rippe und Presa vom Ibericoschwein mit Senfgemüse und Kartoffelgratin 26,00 €

\*

Zweierlei getrüffelte Maispoularde mit Kohlrabi-Spinat und violetter Kartoffel 28,00 €

### Vegetarisch

Ravioli von Radicchio und Ricotta mit Walnüssen 19,00 €

\*

Gnocchi mit Bohnen-Zwiebelragout und geblancktem Ziegenkäse 19,00 €

### Käse und Dessert

Kleine Variation von französischen Rohmilchkäse mit Trauben 12,00 €

\*

Marinierter Bergkäse mit Kürbiskernöl und confierter Tomate 13,00 €

\*

Pochierte Birne mit geschmolzenem Taleggio und Pancetta 12,00 €

\*

Feines von Belgischer Schokolade und Maracuja 14,00 €

\*

Cognactörtchen mit zweierlei Williamsbirne 14,00 €

\*

Kastanienmousse mit Mango und deren Sorbet 14,00 €