

## Menü

Thunfisch-Tatar mit Melonen-Gazpacho mit  
karamellisiertem Quinoa und Wildkräutersalat

\*\*\*

Wolfsbarschfilet auf Rioja-Rotwein Risotto mit  
Safran-Langustinensobe und Orangenfenchel

\*\*\*

Hirschrücken in Mandeln gebraten mit Rotwein-  
Gewürzbirne, Selleriepürre und Brioche-Knödelauflauf

\*\*\*

Kaffee-Törtchen mit Aprikosen in Kokosnuss-Karamell  
Beeren und zweierlei Beerensorbets

Vorspeise – Hauptgang – Dessert 70.- €

Vorspeise – Fisch – Hauptgang – Dessert 88.- €

## Vorspeisen

Salat in Hausdressing

9,50

Hokkaido-Kürbissuppe mit Limone und Ingwer  
und Kokosnuss mit kleinem Lachstatar

15,50

Langustinen Carpaccio mit Ponzu-Schaum  
eingelegten Kirschtomaten und Wiesenkräutern

21,50

Thunfisch-Tatar mit Melonen-Gazpacho mit  
karamellisiertem Quinoa und Wildkräutersalat

23,50

## Hauptgerichte

Lachsfilet auf süß-saurem schwarzen Vénere Reis  
mit Kokosnuss-Kräutersobe und Gemüse

29,50

Wolfsbarschfilet auf Rioja-Rotwein Risotto mit  
Safran-Langustinensobe und Orangenfenchel

36,50

Roastbeef von der Schwarzwälder Färs  
mit Feigen-Nuss-kruste, Steinpilzsobe  
und Kartoffelgratin

35,50

Hirschrücken in Mandeln gebraten mit Rotwein-  
Gewürzbirne, Selleriepürre und Brioche-Knödelauflauf

36,50

Lammrücken auf gebratener Kräuterpolenta,  
Rioja-Zwiebelkompott und mediterranem Gemüse

38,50

Kalbsrückensteak mit gebratenen Pfifferlingen,  
Kartoffeltalern und Pedro-Ximenes-Sherry-sobe

36,50

## Dessert

Himbeersorbet mit Prosecco 8,50

Mousse von zweierlei belgischer Schokolade 13,50

Variation von belgischer Schokolade 15,50

Schokoladen-Mousse und Küchlein, Mangosorbet

Kaffee-Törtchen mit Aprikosen in Kokosnuss-Karamell  
Beeren und zweierlei Beerensorbets 15,50

Kleine Käseauswahl 15,50