

## Vorspeisen

### EINTAUCHEN

TATAR VOM BACHSAIBLING MIT ZWEIERLEI RETTICH  
dazu Hagebutte und Senfkörner-Vinaigrette

25,00 €

### HERBSTFREUDEN

TÖRTCHEN VOM ZIEGENFRISCHKÄSE VOM MARTINSHOF  
mit Topinambur, Portweinbirne und Wildkräutersalat

19,00 €

### WEIDENGRÜN

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS RINDERFILET IN BALSAMICO MARINADE  
mit schwarzen Nüssen, Feldsalat und Walnuss-Crumble

24,00 €

### VEGGIE LOVE (VEGAN)

„ESSLIBRIS BOWL“ MIT SOBA NUDELN IN SOJAMARINADE  
dazu Zuckerschoten, Karotten, Frühlingslauch und bunte Blattsalate in Orangen-Ingwerdressing

17,00 €

## Suppen

### AUF DIE LÖFFEL (VEGAN)

SÜPPCHEN VON GELBEN LINSEN UND CURRY  
mit eingelegtem Hokkaido Kürbis

14,00 €

### AUS EINEM GUSS

CRÈMESÜPPCHEN VON MARONEN  
mit Zwetschgen und Kardamom

14,00 €

## Zwischengerichte

### FARBENFROH

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN  
mit gelber Bete und Wasabi Schaum

29,00 €

### KLASSISCH GUT

SPAGHETTINI IN SPINATCRÈME  
mit gebeiztem Eigelb und frischem Trüffel

24,00 €

## Hauptgerichte

### DAS GEHT IMMER

BLACK ANGUS RINDERFILET MIT ZWEIERLEI PETERSILIENWURZEL  
dazu Herbsttrompeten und Portweifeigen

54,00 €

### EIN KLASSIKER MAL ANDERS

BARBARIE-ENTENBRUST MIT BUNTEM MANGOLD  
dazu Moghrabieh-Couscous mit Safran und Granatapfel

43,00 €

### VON DER WEIDE

KALBSBÄCKCHEN IN DORNFELDER GESCHMORT  
mit Rotkohl-Balsamico-Chutney und Kartoffel-Selleriestampf

39,00 €

### WILD GEFANGEN

SCHOTTISCHER WILDLACHS MIT PETERSILIENPÜREE  
dazu schwarzer Reis, Lachskaviar, Granny Smith Apfel und Champagnerschaum

44,00 €

### FISCH VERLIEBT

FILET VOM KABELJAU AUF SPITZKOHL NACH „KIMCHI ART“  
dazu geröstete Kartoffeln und Chili-Ingwersud

44,00 €

### AUS DER GEMÜSEKISTE (VEGAN)

KLEINE HERBSTGEMÜSE MIT KRÄUTERSEITLINGEN  
auf Kürbispolenta, Curry-Knusper und Kürbiskernpesto

28,00 €

# Desserts

## HIMMLISCHER GENUSS

APFEL-HASELNUSS-TARTE MIT WEISSEM ZIMTEIS  
dazu Karamell-Panna Cotta

17,00 €

## SPAZIERGANG DURCH DIE TSCHIFFLIK-GÄRTEN

TÖRTCHEN VON MANGO UND MANJARI SCHOKOLADE  
mit Schokoladen-Crème brûlée, Pralineneis-Lolly und Passionsfruchtcoulis

18,00 €

## FRUCHTIG FRISCH (VEGAN)

SORBET DER JAHRESZEIT  
mit Röster und Tempura von Herbstfrüchten an Hagebutten-Orangencoulis

17,00 €

# Käse

## SAVOIR VIVRE

VIER GEREIFTE FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE,  
heimischer Ziegenfrischkäse, Feigensenf und hausgemachtes Früchte-Nussbrot

21,00 €

### **Kennzeichnung von Allergenen, Inhaltsstoffen und Restalkohol:**

Fragen Sie nach der Karte mit allen Kennzeichnungen. Trotz aller Sorgfalt der Zubereitung: minimale Mengen von Alkohol können in Saucen noch enthalten sein. Ebenso können Allergen-Mengen noch am Teller oder den verwendeten Hilfsmitteln in der Küche haften. Bitte weisen Sie das Servicepersonal bei einer möglichen starken oder lebensbedrohlichen allergischen Reaktion darauf hin, damit das Küchenteam ein besonderes Augenmerk auf die Zubereitung Ihrer Speise richten kann.