

## Vorspeisen

### EINTAUCHEN

FEINES VON JACOBSMUSCHELN AN KAROTTE, ORANGE UND MANDELN  
und knusprigem Guanciale-Chip

25,00 €

### GAUMENFREUDEN

GERÄUCHERTE ENTENBRUST IM PFEFFERMANTEL  
mit eingelegten Austernpilzen, jungem Kale (Baby-Grünkohl) und Gewürzaprikosen

23,00 €

### WEIDENGRÜN

CARPACCIO VOM RINDERFILET IN BALSAMICO-TRÜFFELMARINADE  
mit Rucolasalat und frischem Wintertrüffel

24,00 €

### VEGGIE LOVE (VEGAN)

MILLE FEUILLE VON KOHLRABI, KAROTTEN UND CASHEWKERNEN  
in Orangenmarinade mit Shiso

18,00 €

## Suppen

### AUF DIE LÖFFEL (VEGAN)

SÜPPCHEN VON LILA SÜSSKARTOFFELN, ORANGEN UND INGWER  
mit Chili-Popcorn

13,00 €

### AUS EINEM GUSS

CREMESUPPE VON SCHWARZWURZELN UND KOKOS  
mit knuspriger Schweinshaxenpraline

14,00 €

## Zwischengerichte

### FARBENFROH

FUSILLI MIT GEBRATENER SALSICCIA, FENCHEL,  
halbgetrockneten Kirschtomaten und geriebenem Parmesan

19,00 €

### KLASSISCH GUT

GEFÜLLTER OCHSENSCHWANZ AUF GETRÜFFELTEM RAHMSPINAT  
mit Kalbsglace und frischem Wintertrüffel

26,00 €

## Hauptgerichte

### DAS GEHT IMMER

KALBSRÜCKEN IN AROMATEN GEBRATEN  
mit Süßkartoffeln, sautiertem Pak Choi, Cranberrys und Portweinjus

42,00 €

### EIN KLASSIKER MAL ANDERS

PERLHUHNBRUST MIT PARMASCHINKEN UND COMTE GEFÜLLT  
auf Wirsinggemüse mit Austernpilzen und Pilzravioli

36,00 €

### VON DER WEIDE

BLACK ANGUS RINDERFILET MIT DREIERLEI SELLERIE  
dazu Wintertrüffel und Portweinjus

52,00 €

### WILD GEFANGEN

FILET VOM SKREI (WINTERKABELJAU VON DEN LOFOTEN)  
auf Kartoffel-Endivienstampf mit Champagner-Senfsauce

44,00 €

### FISCH VERLIEBT

DORADE ROYALE AUF SAFRANRISOTTO  
mit gebratenem grünen Spargel und Noilly Prat-Sauce

42,00 €

### AUS DER GEMÜSEKISTE (VEGAN)

SOUS-VIDE GEGARTE ROTE BETE AUF WALNUSSRISOTTO  
mit Orangencoulis, Walnusspesto

28,00 €

# Desserts

## HIMMLISCHER GENUSS

HIPPEN-LASAGNE MIT ÄPFELN UND BOURBON-VANILLE  
dazu Mascarpone-Crème brûlée und Mohneis

17,00 €

## SPAZIERGANG DURCH DIE TSCHIFFLIK-GÄRTEN

DELICE VON BANANEN UND MANJARI SCHOKOLADE

19,00 €

## FRUCHTIG FRISCH (VEGAN)

ZIMT-ZWETSCHGEN AUF MANDEL-CRUMBLE  
mit Vanillemousse und Birnensorbet

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.