

Vorspeisen

EINTAUCHEN

TATAKI VOM THUNFISCH

mit Kakao, Sauerkirschen und wildem Brokkoli

23,00 €

GAUMENFREUDEN

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS RINDERFILET

in Balsamico-Marinade mit eingelegten Feigen,
Rucola und gehobeltem Peccorino

24,00 €

AUS DER REGION

FEINES VOM HOKKAIDO-KÜRBIS

mit Äpfeln, Soja und Shiso Kresse

21,00 €

VEGGIE LOVE (VEGAN)

WÜRZIGER SALAT VON GELBEN LINSEN AN PAPRIKA ANTIPASTI

mit Datteln, Mini-Kale, Röstzwiebeln und veganer Chili-Mayo

18,00 €

Suppen

AUF DIE LÖFFEL (VEGAN)

CREMESÜPPCHEN VON STEINPILZEN

mit Topinambur-Chips und Petersilienöl

14,00 €

AUS EINEM GUSS

GETRÜFFELTES SÜPPCHEN VON PFÄLZER KARTOFFELN UND LAUCH

mit lauwarmem Stremel-Lachs

15,00 €

Zwischengerichte

FARBENFROH

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN AUF KÜRBISPÜREE
mit gebackenem Salbei und brauner Butter

28,00 €

KLASSISCH GUT

SPAGHETTINI IN TRÜFFELSAUCE
mit Frühlingslauch, geriebenem Parmesan und frischem Trüffel
+ zusätzlich mit drei gebratenen Wildgarnelen

22,00 €

11,00 €

Hauptgerichte

DAS GEHT IMMER

BRUST VOM WILDFASAN IN WACHOLDERWÜRZE GEBRATEN
auf Champagnerkraut mit Kartoffelpüree, Tresterjus und eingelegten Fasanenbeeren

44,00 €

EIN KLASSIKER MAL ANDERS

REHRÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD MIT GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN
an geröstetem Rosenkohl, Kartoffel-Baumkuchen und Preisenbeeren

56,00 €

VON DER WEIDE

BLACK ANGUS RINDERFILET IN AROMATEN GEBRATEN
auf Topinamburmousseline mit gegrilltem Wildbrokkoli, Rauchmandeln und Portweinjus

49,00 €

WILD GEFANGEN

FILET VOM WOLFSBARSCH UND JAKOBSMUSCHELN
auf sautierten Artischocken und halbgetrockneten Kirschtomaten
mit Pesto und cremiger Thymianpolenta

46,00 €

FISCH VERLIEBT

SCHOTTISCHER LABEL-ROUGE-LACHS
auf Fenchel-Orangengemüse mit Macrobie-Couscous, Lachskaviar und Champagnerschaum

41,00 €

AUS DER GEMÜSEKISTE (VEGAN)

GERÖSTETER SPITZKOHL IN SOJA-SESAM-MARINADE
mit Kichererbsen, Granatapfel und knuspriger Lotuswurzel

29,00 €

Desserts

HIMMLISCHER GENUSS

FEUILLETE VON HERBSTAPFEL UND BOURBON-VANILLE
mit Mandel-Crème brûlée und Walnuss-Krokant-Parfait

17,00 €

SPAZIERGANG DURCH DIE TSCHIFFLIK-GÄRTEN

FEINE NASCHEREI
von Manjari-Schokolade und Maronen

19,00 €

FRUCHTIG FRISCH (VEGAN)

ZWETSCHGEN-HASELNUSS-CRUMBLE
mit Zimtmousse und Quittensorbet

17,00 €

Käse

SAVOIR VIVRE

FÜNF GEREIFTE FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE,
von Maître Affineur Waltmann
mit hausgemachtem Chutney der Saison, Weintrauben,
Walnüssen und Esslibris Brot

24,00 €

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.