

Suppe

Soups

Karotten-Mangosüppchen

mit Grissini-Stange und gerösteten Sesam

Carrot mango soup with grissini sticks and toasted sesame seeds

6,50



Cremesuppe von Lauchzwiebeln und Pastinaken

mit karamellisierten Pumpernickelwürfel

Parsnip and spring onion creme soup with caramelised pumpernickel

croûtons

5,50



Klare Oxtail mit altem Sherry und Flädlestreifen

Clear oxtail soup with sherry and crêpestripes

7,50

Vorspeise
starter

Warme Williams Christ-Birne
mit Roquefort-Füllung und Walnusspesto auf
Endivien-Rucolasalat und Feigenpesto
*Warm Williams Christ pear filled with roquefort and walnut pesto on
endive rocket salad and fig pesto*
10,50



Hauchdünn geschnittener Wildschweinschinken
an Rote-Beete-Bulgursalat mit Chutney aus Äpfeln und
Cranberrys dazu Bärlauch-Croûtons
*thinly sliced wild boar ham with beetroot bulgur salad, apple cranberry
chutney and wild garlic*
12,50



In Sesamöl gebratene Thunfischwürfel
an Quinoa-Fenchelsalat und Wasabicreme
diced tuna seared in sesame oil with quinoa fennel salad and wasabi cream
13,50



Bunter Blattsalat
mit Tomaten, Gurken und Paprika
mariniert mit Orangen-Balsamicodressing
*Colorful lettuce with tomatoes, cucumbers and peppers marinated with
orange balsamic dressing*
8,50

Hauptspeise

Main course

Geschmorte Lammhüfte
auf italienischem Grillgemüse mit Bärlauch-Pastinakenpüree
und Lavendel-Honig-Jus

*braised lamb shanks an italian style vegetables with wild garlic parship puree
and lavender honey jus*

22,50



Gebratenes St. Pierrefilet
an himmlisch leichtem Gurkensalat mit Tomaten-Paprikajus
und lila Kartoffeln

*pan fried St. Pierre filet with cucumber salad, tomato pepper jus and purple
potato*

24,50



Barbecue marinierte Perlhuhnbrust „Supreme“
mit Aprikosen-Mie de Pain-Füllung an Kokos-Ananas-Reis
und Balsamico-Zwiebeln

*berbecue style guinea fowl with apricot mie de pain filling, coconut pineapple
rice and balsamico glazed onions*

23,00



Gebratenes Rib-Eye-Steak
auf schwarzem Bohnengemüse mit Honig Barbecue-Dip
und Zwiebelstroh-Topping dazu hausgemachte
Kartoffelecken

*grilled rib eye steak on black beans with honey barbecue dip, deep fried
onion strips and potato wedges*

24,00



Hauptspeise

Main course

Klassisches Ossobuco angeschmort
auf Bandnudeln mit Karotten-Staudensellerie-Gemüse
und Gremolatasauce

braised lamb shanks on tagliatelle with carrots, celery and gremolata sauce

22,50



Rosa gebratener Frischlingsrücken
an Portwein-Zwetschgensauce, dazu Spitzkohl-Maronengemüse
und Rosmarin-Gnocchi

*medium grilled young boar loin with port wine plum sauce, sweetheart cabbage,
chestnuts and rosemary gnocchi*

25,50

Vegan

vegan

Spaghetti mit vegetarischer Gemüsebolognese
und gebratenen Tofuwürfeln

spaghetti with vegetable bolognese and deep fried diced tofu

15,50



Gebratene Rosmarin-Polenta
an sautiertem Pak Choi und Kräuterseitlingen mit
Knoblauch-Schnittlauch-Dip

*Pan fried rosemary polenta with sautéed pak choi, king oyster mushrooms and garlic chive
dip*

16,50

Vegetarisch

vegetarian

Mediterranes Gemüse-Gnocchi-Ragout mit Basilikum-Pesto
und Mozzarella gratiniert

mediterranean vegetable gnocchi ragout with basil pesto and browned mozzarella top

17,00

Dessert

Dessert

Rhabarber-Walnuss-Strudel
an Vanille-Tonkabohnen Parfait und Karamell-Toffeespiegel
*rhubarb walnut strudel with vanilla tonka bean parfait and
caramel toffee glaze*

9,50



Mousse von weißem Pfirsich
und Beerenobstcocktail an Nougateis
mousse from white peaches, freshly mixed berries and nougat ice cream

9,50



Mediterranes Käsearrangement
mit Feigensenf und Mango-Chutney an Grissini
und Nussbrot
*mediterranean style assorted cheeses with fig mustard, mango chutney and
grissini sticks*

9,50