



## Menü Frühling A

*Tatar vom geräucherten Matjes mit Wachtelei,  
violetter Kartoffelsalat und Apfel*

\* \* \*

*Spargelcremesuppe mit Vanille  
und gebackener Kaninchenpraline*

\* \* \*

*Lammsteakhüfte unter einer Roquefort-Honigkruste,  
tomatisiertem Gemüsepuüre  
und gebackener Polenta*

\* \* \*

*Parfait von weißer Schokolade und Spargel  
mit geliertem Rhabarber  
und Pistazien-Gugelhupf*

43,50 €

## Menü Frühling B

*Schaumsuppe vom Bärlauch mit griechischem Joghurt  
und Sesam-Poulardenspieß*

\* \* \*

*Souffliertes Schollenfilet an einer Estragon-Buttersauce,  
weißem Stangenspargel,  
Frühkartoffeln und confierten Cherrytomaten*

\* \* \*

*Erdbeertarte  
mit Aloe-Vera-Joghurteis*

35,00 €



## Menü Sommer A

*Pochierte Landerroulade  
an schwarzem Nudelsalat,  
grünem Spargel und Honigaprikosen*

\* \* \*

*Seeiste Gurkensuppe  
mit gebackenem Sauerrahmcrouton  
und Flusskrebsschwänzen*

\* \* \*

*Rosa Tranchen vom Rehkeulenbraten  
mit sautierten Pfifferlingen,  
Heidelbeeren und Kartoffelgratin*

\* \* \*

*Mousse von Marokkanischer Minze und weißer Schokolade  
mit Bergpfirsich*

47,50 €



## Menü Sommer B

*Cremesuppe von Pfifferlingen  
mit gebackenem Eidotter*

\* \* \*

*Duett von Maishähnchenbrust und Garnele  
mit Bergpfirsich,  
Rispentomaten und Linguini*

\* \* \*

*Gebrannte Rosmarincreme  
mit Schokoladenbrownie und Kirschsorbet*

32,00 €



## Menü Herbst A

*Gebeiztes Filet vom Norwegischen Ikarimilachs  
mit gehobeltem Fenchel, Grapefruit,  
gebackenen Reisbällchen und Wasabidip*

\* \* \*

*Waldpilzsuppe  
mit Pestosahne*

\* \* \*

*Fasanenbrust im Lardomantel  
mit Quittenkraut, Charlotten- Traubenconfit  
und Kartoffelstrudel*

\* \* \*

*Quarkmousse mit Honig und Zimt,  
Mandelküchlein und Granatapfel*

42,50 €



## Menü Herbst B

*Cremesuppe vom Brodowiner Hokkaidokürbis  
mit steierischem Kernöl und Himbeere*

\* \* \*

*Gebratenes Seesaiblingsfilet an Mascarponeschaum  
mit Artischockenherzen, Pinienkernen, getrockneten Tomaten  
und Parmesanpappardelle*

\* \* \*

*Pochierte Creme von der Tagesmilch  
mit Vanille-Zwetschgen und Waldfruchtgranitée*

30,50 €

## Menü Winter A

*„Duett von der französischen Flugente“  
- als Sülze und mild geräucherte Brust  
mit Apfel, Sellerie, Feldsalat und Walnuss*

\* \* \*

*Topinamburschaum  
mit gebackener Kichererbsenpraline*

\* \* \*

*In Rotwein pochierter Hirschrücken  
auf Maronenpüree,  
Schwarzwurzeln und Kartoffelrösti*

\* \* \*

*Topfenknödel mit Feigenfüllung,  
dazu Mandel-Karamelleis und Vanille-Orangenesspuma*

49,00 €



## Menü Winter B

*Essenz von der Brandenburger Landente  
mit seinem Ravioli,  
Kräuterflädle und Distazienroyal*

\* \* \*

*Gebratener Winterkabeljau mit Rieslingschaum,  
Zwergorangen-Fenchelragout  
und Kartoffel-Speckpüree*

\* \* \*

*Pumpernickel-Vanillemousse  
mit dunkler belgischer Schokolade und Birne*

30,50 €