



## PIFFERLINGSKARTE

### Suppe

Pfifferlingsrahmsuppe Gebackene Speckkrusteln	10,5
--	------

### Vorspeise

Salat von Pfifferlingen Gekrätertes Lammrückenfilet / Balsamico-Zwiebeln / Sprossen	21,5
--	------

### Hauptgänge

Spinat-Serviettenknödel Pfifferlingsragout / geschmolzene Kirschtomaten	25,5
--	------

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib Pfifferlinge / Kirschtomate / Lauchzwiebel	27,5
--	------

„Juvenil“-Jungschweinebraten Sautierte Pfifferlinge / Kartoffelstampf / Kopfsalat	34
--	----

Gebratene Lachstranche Sautierte Pfifferlinge / Rieslingschaum Zuckerschoten / Kräuterrisotto	38
---	----

### Dessert

Amarula Eisparfait Beerenmousse / Hippenblatt / Kumquatkompott	15,5
---	------

Crème brûlée Beerensalat	15,5
-----------------------------	------



## EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

*RECOMMENDATION FROM THE KITCHEN*

<b>K W B</b>	37,5
<b>K</b> otelette, dry aged, Schwein	
<b>W</b> irsing	
<b>B</b> rätlinge	
<i>dry aged pork chop</i>	
<i>savoy cabbage / potato fritters</i>	
Kalbrückenschnitzel in Bröseln gebacken	42,5
Pfifferlinge in Rahmsauce / Tagliatellenest	
<i>Veal Schnitzel / chanterelle cream sauce / Tagliatelle</i>	
Lammkarree	46
Kräuterkruste / Rosmarinjus / Nadelbohnen / Kroketten	
<i>Lamp rack / herb crust / rosemary jus / pin beans / croquette</i>	

*Eine Übersicht der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie gern bei unserem Service-Personal erfragen. Die angegebenen Euro-Preise verstehen sich inklusive der derzeit gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.*

## SPEISEKARTE

### Suppen

Apfel-Sellerie Suppe  
Ziegenkäsepraline / Feige 10,5

Tomatensuppe ✓  
Basilikumcreme 10,5

### Vorspeisen

Feigen / Chicoree / Datteln / Walnüsse / Melisse /  
Himbeerdressing ✓ 18

Kalbstafelspitz  
Grüne Sauce / Poncho Zwiebeln / Kopfsalat 20,5

Tatar vom Simmentaler Weiderind  
Ei / Paprika / Kapern / Gewürzgurke / Petersilie / Schalotten  
Tomatensalsa 26

Thunfisch im Sesammantel  
Teriyaki Sauce / Paprika / Ananas / Ingwer / Wildkräuter 25



### Hauptgänge

Quinoa-Gemüse-Krusteln 	29
Pak Choi / Maracuja / Aubergine	
Gefüllte Kaninchenkeule	36
Kräuterchampignons / Karotte / Zuckerschote / Risotto	
Geschmorte Lammhaxe	37,5
Rosmarin-Jus / Erbsenpüree / Röstkartoffeln / Schalottenmarmelade	
Maishähnchenbrust in Aromen gegart	37,5
Süßkartoffel-Gemüse-Curry / Avocado / Papadam	
Ganze Forelle aus dem bergischen Land	38
Zitronenbutter / junger Spinat / Kartoffelstampf	
Filet vom Simmentaler Rind	46,5
Portweinjus / Speckbohnen / Grilltomate / Kräuterbutter Gratin dauphinoise	



### Dessert

Variation von der Schokolade	15,5
New York Cheese Cake Himbeersorbet / Schoko-Crumble	15,5
Haselnuss-Karottenküchlein Orangenvariation / Baiser-Crumble	15,5

*Eine Übersicht der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie gern bei unserem Service-Personal erfragen. Die angegebenen Euro-Preise verstehen sich inklusive der derzeit gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.*