



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

K W B	37,5
K otelette, dry aged, Schwein	
W irsing	
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.