




## SPEISEKARTE

### Suppen

Apfel-Sellerie Suppe  
Ziegenkäsepraline / Feige 10,5

Kokos-Kürbissuppe   
Knuspergarnele 11,5

### 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	
Spinat-Semmelknödel	25,5
Waldpilzragout / Steinpilze	
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	
Gebratene Lachstranche	38
Rieslingschaum / Kräuterrisotto / Steinpilze	
Filet vom Simmentaler Rind	46,5
Portweinjus / Nadelbohnen / Kroketten / Kräuterbutter	



### 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.*



## WILDKARTE

### Suppe

Quittensuppe

Karamellierter Apfel

10,5

### Vorspeise

Lauwarmer Pillekuchen

Hirschschinken / Feldsalat / Feigensud

19,5

### Hauptgänge

Wildschweinbraten

Rosenkohl / Serviettenknödel

32,5

Honig-Ingwer marinierte Entenbrust

Kirschrotkohl / Kartoffelkrapfen

34,5

Hirschragout

Birne / Preiselbeeren / Kirschrotkohl / Spätzle

34,5

Hirschrückensteak

Zweierlei vom Kürbis / Schupfnudeln

36

### Dessert

Schokoladensouffle

Pochierte Birne / Blaubeereis

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>	
<b>Tagliatelle aus dem Parmesanlaib</b>	27,5
Waldpilze / Kirschtomate / Lauchzwiebel	
<i>Tagliatelle from the parmesan loaf</i>	
<i>Wild mushrooms / cherry tomato / spring onion</i>	
<b>Lammkarree</b>	46
Kräuterkruste / Rosmarinjus / Blattspinat / Kartoffelgratin	
<i>Lamp rack / herb crust / rosemary jus / leaf spinach / gratin dauphinoise</i>	
<b>Gänsebraten</b>	38
Preiselbeersauce / Marzipanapfel / Maronen / Gewürzrotkraut / Kartoffelklöße	
<i>Roast geos, breast and leg</i>	
<i>Cranberry Sauce / marzipan apple / chestnuts / spiced red cabbage</i>	
<b>Ganze Gans für 4 Personen, am Tisch tranchiert</b>	148
Preiselbeersauce / Marzipanapfel / Maronen / Gewürzrotkraut / Kartoffelklöße	
(nur auf Vorbestellung mit mind. 2 Werktagen)	