



PIFFERLINGSKARTE

Suppe

Pfifferlingsuppe
Rauchentenbrust 11,5

Vorspeise

Pfifferlingssalat
Kürbis / Rote Bete / Lauchzwiebel / Linse / Friseespitzen
Sprossen / Parmaschinken 19,5

Pfifferlingstorte

Wildkräutersalat / Tomatensugo 19,5

Hauptspeise

Orecchiette aus dem Parmesanlaib 28,5
Pfifferlinge / Kirschtomate / Lauchzwiebel / Rahmsauce

Gefüllte Jungschweinekeule

Sautierte Pfifferlinge / Rahmsauce / Kartoffelkrapfen 39,5

Kalbsschnitzel in Bröseln gebacken

Rahmpfifferlinge / Kartoffelstampf / Kopfsalat 42

Dessert

Pfifferlingsrahmeis
Salted Caramel / Sauerkirsch-Clafoutis / Vanille Crumble 15,5

SPEISEKARTE

Suppen

Möhren-Orangensuppe 
Pfifferling-Strudelröllchen

11,5

Weißer Tomatensuppe
Basilikum-Mandelsamosa 

11,5

Vorspeisen

Pfifferling-Waldpilz-Kichererbsbrowny
Kopfsalat / Chicoree / Granatapfel / Dattel / Feige / Melisse 

19

Riesengarnelen
Brioche / Avocado / Mango / Tomate / Frisee / Bete-Hippe

23

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

25

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

26



Hauptgänge

Gegrillte Aubergine / Quinoabällchen Apfel-Kichererbs-Hummus / Röstschalotte 	29
Barbarie Entenbrust Orangierte Zuckerschoten / Gewürz Bulgur	34,5
Gefüllte Kaninchenkeule Karotten / Zuckerschoten / Kräuterrisotto	36
Geschmorte Lammhaxe Rosmarin-Jus / Erbsenpüree / Röstkartoffeln / Schalottenmarmelade	37,5
Maishähnchenbrust in Aromen gegart Süßkartoffel-Gemüse-Curry / Avocado / Papadam	37,5
Ganze Forelle aus dem Bergischen Land Zitronenbutter / junger Spinat / Kartoffelstampf	38
Kabeljaufilet auf der Haut gebraten Noilly Prat Schaum / Rote Bete Risotto / Zuckerschote Dauphine Kartoffeln	46
Filetsteak vom Simmentaler Rind Portweinjus / Nadelbohnen / Krokette / Kräuterbutter	46,5

 vegan



Dessert

Variation von der Schokolade

15,5

New York Cheesecake

Himbeersorbet / Schoko-Crumble

15,5

Apfelstrudel

Vanilleeis / Himbeermark

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.



EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

RECOMMENDATION FROM THE KITCHEN

K W B 37,5

Kotelette, dry aged, Schwein

Wirsing

Brätlinge

dry aged pork chop

savoy cabbage / potato fritters

Laugen-Spinatknödel 27

Kirschtomatenragout / Röstschalotte / Kräuterchampignons

Pretzel-spinach dumplings

Cherry tomato ragout / roasted shallot / herb mushrooms

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.