



*„ Kochen ist unsere Sprache,
durch die wir Harmonie, Kreativität, Magie
und Humor zum Ausdruck bringen. “*

Unser Küchenchef Sebastian Wittern und sein Team kombinieren einfache und gehobene Küche mit modernen Einflüssen. Der Anspruch unserer Küche ist die Verwendung von höchster Produktqualität in Verbindung mit Kreativität und der Leidenschaft zum Kochen.

Freuen Sie sich auf ein besonderes Geschmackserlebnis.

Vorher

Kalbstatar

Radieschen | Wachtelei | Petersilienöl

14.90 €

Schwertfisch

Zitronengras | Chorizo | Traube | Sauerrahm

10.50 €

Erbsen-Mousse

Pinienkerne | Apfel | Ricotta | Pflücksalat

7.50 €

Suppe

Tomatenessenz

Krustentierstrudel | Yuzu

5.90 €

Frühlingslauchsuppe

Roter Ingwer | Apfelperlen | Kresse

4.50 €

Fisch

Aal

Bauchspeck | Sanddorn | Dillmousse

25.90 €

Ikarimi Lachs

Liebstöckel | Riesling | Beluga Linsen

20.50 €

Skreifilet

Rübchen | Senfsaat | Oca

19.90 €



Fleisch

Kalbsbäckchen

Apfel-Balsamicosauce | grüner Spargel | Erbsen | Süßkartoffelmousse

24.90 €

Schwarzfederhuhn

Rhabarber-Portwein-Jus | sautiertes Gemüse | Graupen

22.90 €

Duroc Filet

Haselnuss-Aprikosen-Kruste | Birnen-Jus | Bärlauch-Schaum

19.50 €

Vegetarisch

Cranberry-Gnocchi

Körniger-Frischkäse | Wildkräuter | Kerne

14.90 €

Limonen-Basilikum-Pasta

Gemüwestreifen | Erdnüsse | Grana Padano

13.50 €

Grünes Kräuter-Risotto

Akurataki-Pesto | Ziegenmilch | Sellerie

12.50 €

Nachher

Vanillepolenta

Passionsfrucht | Cassis | Honig-Kresse

7.90 €

Weißes Schokoladen-Mousse

Biskuit-Relief | Apfel-Sorbet

7.50 €

Ananas-Gelee

Koriander | Chili | Joghurt

5.90 €

Eis | Sorbet

Vanille | Erdbeere | Schokolade | Mangosorbet | Cassissorbet

Kugel 2.00 €

Käseteller

Feigensenf | Töpferhof Holzofenbrot

9.50 €

Liebe Gäste,
in unserer separaten Speisekarte haben wir Allergene und Zusatzstoffe für Sie ausgewiesen.
Wir bitten Sie jedoch bei einer Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergie unser
Servicepersonal anzusprechen.