

## Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing, und gerösteten Körnern	6,80
Surf and Turf von Roastbeef und Hummer, Rettich, Couscous und Tomate	17,80
Hausgeräucherte Entenbrust, rote Linsenvinaigrette, Entenrillette und Praline, Herbsttrompeten	13,80

## Suppen

Miso shot mit Zander und Wasabitapioka	7,50
Kürbiscremesuppe mit Ingwer, Tandoori und Garnelen	6,50

## Vegetarisch

Hausgemachte Kürbismavioli, Kürbiskerne braune Trüffelbutter, Rucola und Parmesan	15,90
--	-------

## Fisch

Kabeljau, Senfsoße, Schupfnudeln,  
Spitzkohl, Wasserbrotwurzel 26,80

Riesengarnelen in Tempurateigmantel,  
asiatisches-Schwenkgemüse, Zitronengras und Enokipilze 25,90

## Fleisch

Gebratene Kalbsleberscheiben, Cidrejus  
glasierte Apfelspalten, Röstzwiebeln,  
Kartoffelpüree und Salat 17,50

Fasanenbrust im Speckmantel gebraten,  
Trauben- Pfefferjus, Erbsenschoten, confierter Sellerie  
und Maisplätzchen 21,80

"Wiener Schnitzel" vom Kalb, Bratkartoffeln,  
Preiselbeeren und Salat 18,80

Angus Rumpsteak, grüne Pfeffercreme,  
Kräutertapenade, Gemüse und Röstkartoffeln 23,80

Rehrücken mit Pflaumen, Lardo, Chilli- Schokoladenjus  
Preiselbeere und Rote Rübensponge 25,90

## Dessert

Hausgemachte Eis und Sorbets pro Kugel 1,50

Glühweincreme mit Amarettosabayone, Mandeleisparfait,  
und Tonkabohneneis 8,90

„Kräutergarten Dessertvariation“ 9,50  
Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie