

V o r s p e i s e n

**Octopus- Carpaccio mit Limette, Olivenöl,
frischem Koriander und Apfelblüten
an Wildkräutersalat 15,90 €**

**Rehrückenfilet in Pilzaspik
mit lauwarmer Pastinaken- Creme,
Birnen- Berberitzen- Chutney
und violetten Kartoffelchips 16,90 €**

**Klare Pilzessenz mit sautierten Enoki- Pilzen
und Tomaten- Tartar 8,90 €**

Hauptgerichte

**Gebratener Hummerschwanz
und Wildfang- Riesengarnele
auf geschwenktem Baby- Blattspinat
mit Rieslings- Sauce und tournierten Kartoffeln . 37,90 €**

**Dreierlei vom Weide- Ochsen,
gegrillter Schwanz, geschmortes Bäckchen
und gebratenes Filet mit Gemüsebündchen,
handgedrehten Bubenspitze
und Meerrettichschaum32,90 €**

V e g e t a r i s c h

**Im Filoteig gebackener Taleggio
mit schwarzen und braunen Walnüssen,
eingelegtem Kürbis, glasierten Feigen
und Feldsalat in Pommery- Senfdressing 16,90 €**

D e s s e r t

Dessertvariation des „Chef de cuisine“ 13,90 €