

VORSPEISEN

Ochse trifft Krebs

*Moorochsen Beef Tatar | Krebs
Confierter Sojadotter | Feta-Cracker*

18,50



Rübenquartett

Carpaccio | Tartar | Steckrübe | Frischkäsemousse

14,50



Ceviche von Zander und Garnele

Tomate | Fenchel | Blutorange | Maracuja

17,20

SUPPEN

Steinpilz-Melange

Steinpilz-Consommé | Steinpilz-Kartoffel-Haube

8,90



Mostschaumsuppe

Karamellisierte Äpfel | Staudensellerie

7,90

Gedeck pro Person 3,80



HAUPTSPEISEN

Moorochse im Biersaft geschmort

Wurzelgemüse | Schupfnudel

25,60

Gefülltes Zandersteak

Garnelenmousse | Kohlrabi-Flan | Geschmorter Fenchel

31,00

Rosa Lammkrone

Buntes Pfannengemüse | Violettkartoffel

36,00

Rinderfilet

200g | Süßkartoffel-Gratin | Grillgemüse

39,50

Rote-Rüben-Tagliolini

Ziegenkäse | Karamellisierte Nüsse | Rucola

18,90

Kürbis-Hot-Pot *

Grünes Gemüsecurry | Jasminreis | Koriander

20,00

Glasiertes Ingwergemüse *

Erbsen-Minzpüree | Chinakohlroulade | Topinambur

20,00

* vegan

DESSERTS

Schoko-Triologie

Ricotta-Knödel | Zitronenbasilikum-Sorbet | Mousse

10,50



Weingarten-Pfirsich aus dem Ofen

Mousse | Baumkuchen | Sorbet

10,50



Hausgemachtes Sorbet ²

8,20



Pikanter Käsekuchen

Bergkäse aus dem Ländle | Feigen-Chutney

9,80

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.



GANS'L-ESSEN

Geräucherte Gänsebrust

Fruchtiger Waldorf-Salat

14,50



Gansleinmachsuppe

Gänseklein | Grießknödel

7,20



Knusprige Ganskeule

Buchtel gefüllt mit Feige und Zwiebel

Quitten-Chutney | Kartoffelknödel

34,70

