

À LA CARTE

## APERITIF

Champagner Brut | Laurent Perrier | Frankreich

14 €

Crémant d'Alsace | Grand C | Frankreich

11 € Rosé

11 € Vintage 2013

Winzersekt | Pawis | Saale - Unstrut

11 €

---

## VORSPEISEN

GEBEIZTES LACHSFILET

Gurke | schwarzer Sesam | Avocado | Lila Kartoffel

16 €

TATAR VOM RIND

Wachtel Ei | Kapern | Saiblings Kaviar | Schalotten

17 € Vorspeise

27 € Hauptgang

---

## SUPPEN

ESSENZ VOM SCHWARZFEDERHUHN

Pilzravioli

9 €

WEIßE TOMATENSUPPE

Geräucherter Büffelmozzarella | Crostini

11 €

## HAUPTGÄNGE

ZWEIERLEI VOM DUROC SCHWEIN

Erbse | Bohne | Sellerie | Kräuterjus

32 €

TERES MAJOR VOM US RIND

Bunte Rübchen

Kartoffelbaumkuchen | Pfefferjus

34 €

---

## VEGETARISCH

SCHWARZES RISOTTO

Pfifferlinge | Pinienkerne | Kapuzinerkresse | Safran

21 €

---

## FISCH

FILET VOM BODDEN ZANDER

Blumenkohl | Saitling | Brandteig

27 €

GANZE SEEZUNGE FÜR 2 PERSONEN

AM TISCH FILETIERT

Zitronen Butter | Saisongemüse | Petersilien Kartoffeln

42 p.P €

---

## DESSERT

KIRSCHEN

Vanille | Schokolade | Pflirsich

14 €

Sweet of the day

10 €