



## **Unsere Vorspeisen**

### **Schwarzwurzelcremesuppe**

Garnele | Krustentiersirup | Sesam  
9,50 €

### **Confierte Hallbacher Lachsforelle**

Hickory Rauch | Rote Beete | Bio Linsen | Buttermilch  
15 €

### **Gegrillte Wachtelbrust**

Topinambur | Buchenpilze | Cranberrys  
16 €

### **Mousse vom Hokkaidokürbis**

Feldsalat | Quittenchutney | Kürbiskerne  
14 €

## **Unsere Hauptgänge**

### **Hausgemachte Pappardelle**

Gemüsebolognese | Cashews  
24 €

### **Filet vom Skrei**

Erbsen | Iberico Pancetta | Balsamico Schalotten Beurre Blanc  
32 €

### **Rosa Kalbstafelspitz**

Erzgebirgskartoffel / Petersilienöl | Meerrettich  
28 €

### **Brust vom Kikok Hähnchen**

Karottenspaghetti | Sesam | Pak Choi  
30 €

### **Geschmorte Wildschweinbäckchen**

Kartoffelmousseline | Cranberrys | wilder Brokkoli  
29 €

## **Das „Süße“ zum Schluss**

### **Hausgemachtes Sorbet**

mit Winzersekt aufgefüllt  
9,50 €

### **Kalter Hund 2.0**

Schokoladen-Mille-Feuille | Beerensorbet | Vanille-Espuma  
15 €

### **„Baba au Rhum“**

Ganache | Kalamansi | Minze  
16 €

### **Auswahl an ausgesuchten Käsespezialitäten**

mit Feigensenf & hausgemachtem Früchtebrot  
12 €