

Menü

Ei / Spinat / Kartoffel / Trüffel

Wachtel / Linse / Bacon

Tuna / Avocado / Limette

Hummersuppe / Garnele

Gänseleber / Apfel / Mandel

Bloody Mary Sorbet

Rotbarbe / Risotto / Beete / Beurre Blanc

Rinderfilet / Kartoffelkrappen / Rosenkohl / Jus

Käse / Feige / Traube

Schokolade / Orange / Florentiner

4-Gang	79 €	Weinbegleitung	49 €
5-Gang	89 €	Weinbegleitung	59 €
6-Gang	99 €	Weinbegleitung	69 €
7-Gang	109 €	Weinbegleitung	79 €
8-Gang	119 €	Weinbegleitung	89 €
9-Gang	129 €	Weinbegleitung	99 €
10-Gang	139 €	Weinbegleitung	109€

Menu - english

Egg / spinach / potato / truffle

Quail / lentil / bacon

Tuna / avocado / lime

Lobster soup / king prawn

Foie gras / apple / almond

Bloody mary sorbet

Red mullet / risotto / beets / beurre blanc

Beef fillet / pommes dauphine / brussels sprouts / jus

Cheese / fig / grape

Chocolate / orange / florentine

4-course	79 €	wine accompaniment	49 €
5-course	89 €	wine accompaniment	59 €
6-course	99 €	wine accompaniment	69 €
7-course	109 €	wine accompaniment	79 €
8-course	119 €	wine accompaniment	89 €
9-course	129 €	wine accompaniment	99 €
10-course	139 €	wine accompaniment	109 €

Enten Menü

Geräucherte Entenbrust / Feldsalat / Birne / Walnuss
Smoked duck breast / lamb's lettuce / pear / walnut

Entenleber / Apfel / Mandel

Fois gras of Duck / apple / almond

Entenbrust / Sellerie / Rosenkohl / Beurre Blanc

Duck breast / celery / brussels sprouts / beurre blanc

Entenconsommé / Wan Tan

Duck consommé / wan tan

Entenkeule / Kartoffelkloß / Apfelrotkohl / Beifußjus

Duck leg / potato dumpling / red cabbage / mugwort jus

Crème Brûlée / Pflaume / Zimt-Eis

Crème brûlée / plum / cinnamon ice cream

3-Gang	59 €	Weinbegleitung	39 €
4-Gang	69 €	Weinbegleitung	49 €
5-Gang	79 €	Weinbegleitung	59 €
6-Gang	89 €	Weinbegleitung	69 €
3-course	59 €	wine accompaniment	39 €
4-course	69 €	wine accompaniment	49 €
5-course	79 €	wine accompaniment	59 €
6-course	89 €	wine accompaniment	69 €

Vorspeisen / Starters

Ei / Spinat / Kartoffel / Trüffel

mit einem Ei 11,90 €

mit zwei Eiern 14,90 €

Egg / spinach / potato / truffle

with one egg €11.90

with two eggs €14.90

Geräucherte Entenbrust / Feldsalat / Birne / Walnuss

16,90€

Smoked duck breast / lamb's lettuce / pear / walnut

Wachtel / Linse / Bacon

18,90 €

Quail / lentil / bacon

Tuna / Avocado / Limette

19,90 €

Tuna / avocado / lime

Duett von der Gänseleber und Entenleber / Apfel / Mandel 34,90 €

Duet of Foie gras of duck and goose / apple / almond

Suppe / Soup

Hummersuppe / Garnele

12,90 €

Lobster soup / king prawn

Entenconsommé / Wan Tan

10,90 €

Duck consommé / wan tan

Hauptgänge / Main Courses

Hausgemachte Tagliolini / Weiße Kalbsbolognese / Trüffel

Zwischengang 17,90 €

Hauptgang 22,90 €

Homemade tagliolini / white veal bolognese / truffle

intermediate course 17,90 €

main course 22,90 €

Rotbarbe

32,90 €

Risotto / Beete / Beurre Blanc

Red mullet / risotto / beets / beurre blanc

Entenbraten

38,90 €

Kartoffelkloß / Apfelrotkohl / Beifußjus

Duck leg and breast / potato dumpling / red cabbage / mugwort jus

Argentinisches Rinderfilet Weidenlandfilet LA PASTORIL 44,90 €

Kartoffelkrapfen / Rosenkohl / Jus

Beef fillet / pommes dauphine / brussels sprouts / jus

Brotkorb mit hausgemachtem Brot u Butter/Gänseschmalz p.P. 2,50€

Homemade bread with butter p. P. 2,50 €

Bei eventuellen Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Dessert

Schokolade / Orange / Florentiner 11,90 €

Chocolate / orange / florentine

Crème Brûlée / Pflaume / Zimt-Eis 11,90 €

Crème brûlée / plum / cinnamon ice cream

Espresso Martini 12,00 €

(auf Wunsch mit einer Nocke Vanille-Eis)

Espresso martini cocktail (on request with vanilla ice cream)

Eis / Sorbet des Tages Nocke 3,90 €

ice cream / sorbet

Käseauswahl 18,90 €

Cheese selection

