



## Vorspeisen

### **Brossauthym (Schafskäse)**

Ringelbeete, blaue Pflaume, Haselnuss, Aprikose  
*Sheep's cheese, beetroot, blue plum, hazelnut, apricot*

€ 19

### **Gelbschwanz-Makrele**

Rettich, Butternusskürbis, Estragon, Kürbiskernöl-Eis  
*Yellowtail mackerel, radish, butternut pumpkin, tarragon, pumpkin ice cream*

€ 24

## Suppen

### **Gebundene Zwiebelsuppe**

Brotchip, Bergkäse, Perlzwiebln  
*Onion cream soup, bread chip, alpine cheese, pearl onions*

€ 13

### **Essenz von der Wachtel**

Gebackene Keule, Galantine, Buchenpilze  
*Quail essence, baked leg, galantine, beech mushrooms*

€ 15

## Zwischengericht

### **Bretonischer Hummer**

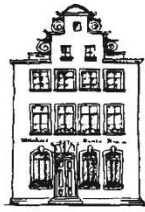
Flageolet Bohnen, Parmaschinken, Hollandaise, Birne  
*Brittany lobster, Flageolet beans, Parma ham, hollandaise sauce, pear*

€ 25

### **Kartoffelvariation**

Carpaccio, Espuma, Salzkartoffelperlen, Trüffel  
*Potato variation, carpaccio, creamy espuma, saled potatoüearls,*

€ 19



Weinhaus  
*Sante Anna*

## Hauptgänge

### **Pfifferlings-Maultaschen**

Hüttenkäse, Aprikose, Petersilienöl

Pasta pockets with chanterelles, parsley oil, grilled apricot, cottage cheese

€ 29

### **Düsseldorfer Senfrostbraten**

Rumpsteak mit Senfkruste, Kartoffelpüree, Spitzkohl

*Düsseldorf striploin steak mustardcrust, mashed potatoe, pointed cabbage, jus*

€ 33

### **Eifler Hirsch (Rücken & Raviolo)**

Brombeere, Süßkartoffel, Romanesco, Arae

*Deer (saddle & raviolo), blueberry, sweet potatoe, Romanesco, Arae*

€ 39

### **Oldenburger Bauernente**

Apfel-Rotkohl, gebratene Knödel, Marone, Cranberry

Oldenburg Duck, red cabbage with apple, bread dumpling, chestnuts, cranberry

€ 35

### **Gebratenes Wolfbarschfilet**

Sardische Nudel, Steinpilze, Topinambur

*Fried sea bass, sardinian noodles, porcini mushrooms, Jerusalem artichokes*

€ 34

## Desserts

### **Kugel Sorbet**

*Sorbet of the day*

€ 4

### **Walnussmousse**

Callebaut-Schokolade, Topfeneis, Walnussschnaps

*Walnut mousse, Callebaut- chocolate, quark ice cream, walnut schnapps*

€ 15

### **Käseauswahl** vom Maître-Affineur Volker Waltmann

Hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf

Variation of French cheese, fig mustard, nuts, fruit bread

€ 18

**4- Gang-Menü mit Suppe 75 EURO | 4- Gang-Menü mit ZWG statt Suppe 83 EURO**

**5- Gang- Menü 95 EURO**

**4- Gang- Menü- vegetarisch mit Suppe 71 EURO**

**4- Gang- Menü- vegetarisch mit ZWG 77 EURO**

**5- Gang- Menü- Vegetarisch 90 EURO**

**Käse als Dessert 8,- € Aufpreis**

*Die Preise verstehen sich inkl. 7% MwSt.*

Dear guests, if you have allergic reactions or intolerances to any food groups/ ingredients please ask for our special menu. 7 % tax included