



Vorspeisen

Ceviche Jacobsmuschel

28€

Butternusskürbis, Granatapfel, Dill

Scallop ceviche, butternut squash, pomegranate pearls, and fresh dill

Variation vom Blumenkohl

24€

Schwarze Walnuss, Senfkornkaviar, Shisokresse

Cauliflower variation, black walnut, mustard seed caviar, shiso cress

Suppen

Kürbis-Currysuppe

17€

Steirisches Kernöl, Schnittlauch, Kürbiskerne

Pumpkin curry soup, Styrian pumpkin seed oil, chives, pumpkin seeds

Rinder Consommé

25€

Wurzelgemüse, Tafelspitz

Clear beef consommé, root vegetables, boiled beef

**Wie wäre es mit einer genussvollen Weinreise?
Oder bevorzugen Sie eine raffinierte alkoholfreie Getränkecreation**

Hauptgänge

Steinpilz-Ravioli € 34

Kräuterseitling, Trüffel, Parmesan

Caramelized porcini, king oyster mushroom, truffle, parmesan

Düsseldorfer Senfrostbraten € 39

Rumpsteak mit Senfkruste, Kartoffelpüree, Spitzkohl

Striploin steak with mustard crust, mashed potatoes, pointed cabbage

Freilandgans vom Geflügelhof Jansen (serviert in 2 Gängen) € 62

Free-range goose from Geflügelhof Jansen served in two courses

1.Gang: Sous vide gegarte Brust

Kerbelknolle, Portweinapfel, Lebkuchen-Jus

Sous-vide goose breast, chervil root, port wine apple, gingerbread jus

2.Gang: Geschmorte Keule

Apfelrotkohl, Maronen, Kartoffelkloß, Jus

Braised goose leg, apple red cabbage, chestnuts, potato dumpling · jus

Gebratenes Filet von der Bachforelle € 38

Fregola Sarda, Petersilienwurzel, Weißwein-Veloute

Brook trout fillet, regola sarda, parsley root, white wine velouté

Desserts

Zitronen-Sorbet -im Glas serviert- € 9

Sorbet of the day

Kugel salziges Karamelleis -im Glas serviert- € 9

Salted caramel ice cream

Spekulatius Mousse € 19

Blutorangensorbet, Nuss-Crumble, Vanillesoße

Speculoos mousse, blood orange sorbet, nut crumble, vanilla sauce

Käseauswahl € 25

Hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf

Variation of cheese, fig mustard, fruit bread