



Vorspeisen

Tranchen vom gebeizten Lable Rouge Lachs **28€**

Butternusskürbis, Granatapfel, Dill

Cured Lable Rouge salmon · butternut squash · pomegranate · 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

€ 35

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 Meerforelle

€ 39

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

Himbeersorbet, Nuss-Crumble, Vanillesoße

Speculoos mousse, raspberry sorbet, nut crumble, vanilla sauce

Käseauswahl

€ 25

Hausgemachtes Fruchtbrot, Feigensenf

Variation of cheese, fig mustard, fruit bread