

# Schlemmermenü am Montag

18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

## Salatbuffet

Stellen Sie sich den ersten Gang frei nach Ihren Wünschen an unserem reichhaltigen Salatbuffet bestehend aus verschiedenen, knackigen Blattsalaten und einer großen Auswahl an frischen, saisonalen Köstlichkeiten zusammen. Mit unseren hausgemachten Dressings, allerlei Kräutern, Kernen und Nüssen geben Sie Ihrem Salat den krönenden Abschluss.

## Vorspeise

ROTE LINSENSUPPE  
mit Zwiebel-Speck-Wan-Tan und Schnittlauchöl <sup>AV, AXI</sup>

oder

FEINE SCHEIBEN VOM KALBSTAFELSPITZ  
mit roten Zwiebeln, Spreewälder Gewürzgurken, Wurzelgemüse,  
gebratenem Wachtelei, Kürbiskernöl und Croutons <sup>AI, AIX1, AV, AXI</sup>

## Hauptgänge

POCHIERTES HIRSCHFILET,  
Süßkartoffelpüree, Shiitake, Grapefruit, Pak Choi und Sesamöl <sup>All, AIV</sup>

oder

GEBRATENES KABELJAUFILET,  
Erbsen-Mango-Püree, Balsamico-Zwiebeln  
und Majoranbutter <sup>All, AIV, AXI, AV</sup>

oder

HIRSE-HAFERBRATLINGE  
auf Zucchini- und Pinienkernnudeln,  
und Avocado-Dip <sup>AV, AXI</sup>

## Dessert

MACHA-PANNA-COTTA  
mit Goji-Beeren und Schokoladen-Brownie <sup>AI, AIX1</sup>

38,00 € pro Person

# Schlemmermenü am Dienstag

18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

## Salatbuffet

Stellen Sie sich den ersten Gang frei nach Ihren Wünschen an unserem reichhaltigen Salatbuffet bestehend aus verschiedenen, knackigen Blattsalaten und einer großen Auswahl an frischen, saisonalen Köstlichkeiten zusammen. Mit unseren hausgemachten Dressings, allerlei Kräutern, Kernen und Nüssen geben Sie Ihrem Salat den krönenden Abschluss.

## Vorspeise

SCHAUMSUPPE VOM RADIESCHEN  
mit eigener Einlage <sup>AIV</sup>

oder

ROULADE VON DER PERLUHNBRUST  
im Serrano-Schinken-Mantel auf Sellerie-Walnussalat,  
Amarenakirschen und Dukkah <sup>AI, AV, AXII, AXI</sup>

## Hauptgänge

ROSÉ GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST  
an Wirsing und Apfel, gebratenen Gnocchis mit Kirsch-Balsamico-Jus <sup>AI, AIX1, AV</sup>

oder

GEBRATENES ZANDERFILET  
an Berglinsengemüse, gebackene Kapernäpfel  
und Kartoffel-Speck-Zwiebel-Stampf <sup>AI, AV, AIV, AXI1</sup>

oder

TOFU IN WÜRZIGEM SOJA-LACK  
auf Orangen-Chicorée, Bimi und geröstetem Sesam <sup>AXIII, AV, AXI</sup>

## Dessert

SANDDORN-TIRAMISU  
mit marinierten Kiwis und Heidelbeereis <sup>AI, AIV, AIX1</sup>

38,00 € pro Person

# Schlemmermenü am Mittwoch

18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

## Salatbuffet

Stellen Sie sich den ersten Gang frei nach Ihren Wünschen an unserem reichhaltigen Salatbuffet bestehend aus verschiedenen, knackigen Blattsalaten und einer großen Auswahl an frischen, saisonalen Köstlichkeiten zusammen. Mit unseren hausgemachten Dressings, allerlei Kräutern, Kernen und Nüssen geben Sie Ihrem Salat den krönenden Abschluss.

## Vorspeise

KAROTTENCREMESUPPE  
mit Tempeh-Croûtons, Chiliöl und Shiso

oder

GERÄUCHERTES FORELLENFILET  
an warmem Kartoffel-Gurkensalat,  
mit Speck, Dill-Mayonnaise  
und frischem Meerrettich <sup>AI, All</sup>

## Hauptgänge

IN PORTWEIN GESCHMORTE OCHSENBACKE  
Mini-Karotten, Ziegenkäse, Paprika  
und Kartoffel-Röstzwiebel-Püree <sup>AIV, AV</sup>

oder

GEBRATENES FELSENKABELJUAFILET  
in würziger Kokos-Honig-Nage  
mit allerlei Gemüse, Papaya und Basilikumöl <sup>All, AV</sup>

oder

GEGRILLTE KRÄUER-POLENTA  
auf Ananas-Süßkartoffelragout  
mit Chili, Walnüssen und Wildkräutersalat <sup>AXI</sup>

## Dessert

MOUSSE VON DER RUBY SCHOKOLADE  
Oreo und Apfel <sup>AI, AIV, AIX1</sup>

38,00 € pro Person

# Schlemmermenü am Donnerstag

18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

## Salatbuffet

Stellen Sie sich den ersten Gang frei nach Ihren Wünschen an unserem reichhaltigen Salatbuffet bestehend aus verschiedenen, knackigen Blattsalaten und einer großen Auswahl an frischen, saisonalen Köstlichkeiten zusammen. Mit unseren hausgemachten Dressings, allerlei Kräutern, Kernen und Nüssen geben Sie Ihrem Salat den krönenden Abschluss.

## Vorspeise

SCHAUMSÜPPCHEN VON FRÜHLINGSKRÄUTERN  
mit Chorizzo- und Süßkartoffelcroûtons <sup>AIV</sup>

oder

GEMÜSE-FRISCHKÄSE-TERRINE  
an Wildkräutersalat, Zitrone und Tramezzini <sup>AIV, AIX1</sup>

## Hauptgänge

ROSA MEDAILLONS VOM KALBSRÜCKEN,  
Meerrettich- Bärlauch-Kruste,  
Radieschen und Koriander-Risotto <sup>AIV, AV</sup>

oder

GEBRATENE FJORDFORELLE  
an glasiertem jungen Gemüse, Parmesan,  
Pinienkerne und sautierten Drillinge <sup>AII, AIV, AXI</sup>

oder

RISOTTO MIT GETROCKNETEN TOMATEN,  
grünem Spargel, Ingwer und Mini-Karotten <sup>AV</sup>

## Dessert

APFEL-KARDAMON-SCHNITTE  
mit scharfem Rhabarber <sup>AI, AIX1</sup>

38,00 € pro Person

# Schlemmermenü am Freitag

18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

## Salatbuffet

Stellen Sie sich den ersten Gang frei nach Ihren Wünschen an unserem reichhaltigen Salatbuffet bestehend aus verschiedenen, knackigen Blattsalaten und einer großen Auswahl an frischen, saisonalen Köstlichkeiten zusammen. Mit unseren hausgemachten Dressings, allerlei Kräutern, Kernen und Nüssen geben Sie Ihrem Salat den krönenden Abschluss.

## Vorspeise

CURRY-KOKOS-SÜßKARTOFFEL-SUPPE  
mit grünem Spargel und Ingwer <sup>AV</sup>

oder

RAUCHFISCHMOUSSE,  
Apfel-Lauch-Tartar und gebackene Kartoffel <sup>All, AIV</sup>

## Hauptgänge

INVOLTINI VOM GEFLÜGEL,  
gefüllt mit getrocknete Tomaten und Basilikum, Bacon, Bimi, Barbecuesauce  
und bunte Kartoffeln <sup>AV, AXI</sup>

oder

GEBRATENES FILET VOM ROTBARSCH,  
Apfel, Senfschaum und Rucola-Kartoffel-Püree <sup>All, AXII, AIV</sup>

oder

GEGRILLTE AVOCADO  
mit Kichererbsen-Curry und glasierten Mini-Karotten <sup>AV, AXI</sup>

## Dessert

ZIEGENKÄSE-CRÉMÉ BRULÉÉ,  
Ananas-Chilli-Ragout, Limoncello <sup>AI, AIV, AIX1</sup>

38,00 € pro Person

# Schlemmermenü am Samstag

18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

## Salatbuffet

Stellen Sie sich den ersten Gang frei nach Ihren Wünschen an unserem reichhaltigen Salatbuffet bestehend aus verschiedenen, knackigen Blattsalaten und einer großen Auswahl an frischen, saisonalen Köstlichkeiten zusammen. Mit unseren hausgemachten Dressings, allerlei Kräutern, Kernen und Nüssen geben Sie Ihrem Salat den krönenden Abschluss.

## Vorspeise

SELLERIE-VANILLE-SCHAUMSUPPE  
mit gebackenem Kerbel und Limetten-Crunch <sup>All, AV</sup>

oder

THUNFISCH IM SESAMMANTEL  
an Melone, Ponzu und Wasabi-Mayonnaise <sup>AI, All, AXII</sup>

## Hauptgänge

GESCHMORTE SPANFERKELBÄCKCHEN,  
Rettich-Carpaccio, konfierter Lauch und Thymian-Kartoffeln <sup>AV</sup>

oder

GEBRATENES FILET VOM WOLFSBARSCH  
Mangold, Apfel und Perlgraupen <sup>All, AV</sup>

oder

GEBACKENE ZUCCHINI,  
buntes Gemüse, Bulgur, Tomaten <sup>AV</sup>

## Dessert

SAUERKLEE-PARFAIT,  
Erdbeeren mit geschrotetem Pfeffer  
und salziger Schokolade <sup>AI, AIV</sup>

38,00 € pro Person

# Schlemmermenü am Sonntag

18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

## Salatbuffet

Stellen Sie sich den ersten Gang frei nach Ihren Wünschen an unserem reichhaltigen Salatbuffet bestehend aus verschiedenen, knackigen Blattsalaten und einer großen Auswahl an frischen, saisonalen Köstlichkeiten zusammen. Mit unseren hausgemachten Dressings, allerlei Kräutern, Kernen und Nüssen geben Sie Ihrem Salat den krönenden Abschluss.

## Vorspeise

ERBSEN-BÄRLAUCH-SÜPPCHEN  
mit gerösteter Mango <sup>AIV</sup>

oder

KOHLRABI-APFEL-TARTAR  
Karottencreme, Zitrone, Kerbel, Wachtelei <sup>AI</sup>

## Hauptgänge

CONFIERTE LAMMHÜFTE  
Rote Bete, Birne, Bohnen-Kartoffel-Püree <sup>AIV, AV</sup>

oder

GEBRATENES SAIBLINGSFILET  
Zuckerschoten, Ingwer, Mini-Karotten,  
Koriander-Arancini <sup>AI, AV, AI, AIX1, AIV</sup>

oder

GEGRILLTE SÜBKARTOFFEL  
Avocado, Wildkräutersalat, Rote Bete

## Dessert

DOMINO  
Karotte, Sauerklee, weiße Schokolade,  
Rhabarber, Joghurteis <sup>AI, AIV, AIX1</sup>

38,00 € pro Person