



Vorspeisen

✓ Spargelcreme Radischenkresse Orangenchutney <i>Cream of Asparagus Radish Cress Orange Chutney</i>	10
✓ Knittkuhler Salat Mix Quinoa Ciabatta Chip <i>Knittkuhler Salad Mix Quinoa Ciabatta Chip</i>	10
Falaffelbällchen <i>Falaffel Balls</i>	14
Teriyaki Maishähnchenbrust Spieße <i>Teriyaki Corn Chicken Breast Skewers</i>	16
Gegrillte Rinderfiletstreifen <i>Grilled Fillet Of Beef</i>	18
Büffelmozzarella Bunter Tomatensalat Rote Zwiebeln <i>Buffalo Mozzarella Colourful Tomato Salad Red Onions</i>	15
Tatar vom Räucherlachs "Nordische Art" Kartoffelplätzchen Meerrettichcreme Papaya <i>Smoked Salmon Tartare "Nordic style" Potato Patties Horseradish Cream Papaya</i>	16
Gegrillte Jakobsmuscheln Apfel – Birnen Chutney mit Safran Rotes Knusper Brot <i>Grilled Scallops Apple - Pear Chutney With Saffron Red Crusty Bread</i>	18
Black Tiger Garnelen Knoblauch-Chili-Oliven Öl Grissini Sticks <i>Black Tiger Prawns Garlic-Chili-Olive Oil Grissini Sticks</i>	
6 Stück <i>6 Pieces</i>	18
12 Stück <i>12 Pieces</i>	32

Pasta & Risotto

Tagliatelle "Bolognese Classico" Basilikum Kirschtomaten <i>Tagliatelle "Bolognese Classico" Basil Cherry Tomatoes</i>	19
Ravioli mit Birnen – Gorgonzola Füllung Gebackene Walnüsse Kürbiskernöl <i>Ravioli With Pears - Gorgonzola Filling Baked Walnuts Pumpkin Seed Oil</i>	21
✓ Getrübefelte Tagliarini Parmesanspäne <i>Truffled Tagliarini Grated Parmesan</i>	26
Rinderfiletstreifen <i>Beef Fillet Stripes</i>	32
3 Black Tiger Garnelen <i>3 Black Tiger Prawns</i>	34



GUT KNITTKUHLE Klassiker

Wildschweinragout Portwein - Schokoladensauce Getrüffelter Feldsalat Schalotten - Kräuterspätzle <i>Wild Boar Ragout Port Wine - Chocolate Sauce Truffled Field Salad Scallion – Herbs Spaetzle</i>	21
Zart geschmorte Lammschulter aus dem Ofen Pak Choi Orientalischer Couscous ^{warm} <i>Tenderly braised Lamb shoulder from the oven Pak Choi Oriental couscous ^{warm}</i>	26
Tranchen von der Rinderbacke Rote Beete ^{süß – sauer mariniert} Herzogin Kartoffeln Rotweinjus <i>Slices of Beef Cheek Beetroot Sweet - Sour Marinated Duchess Potatoes Red Wine - Braised Jus</i>	25

Fleisch

Kikok-Maishühnerbrust mit Ratatouille-Füllung Zitronen-Salbei-Gnocchi Spinat-Imulsion <i>Kikok Corn Chicken Breast With Ratatouille Stuffing Lemon And Sage Gnocchi Spinach Emulsion</i>	28
Wiener Schnitzel ^{vom Kalb} Kartoffel - Gurken Salat Preiselbeer Marmelade Frische Zitrone <i>“Wiener Schnitzel” from Veal Potato – Cucumber Salad Cranberry Jam Fresh Lemon</i>	29
Argentinisches Premium Black Angus Rinderfilet ^{250g} Gepfefferte Prinzessbohnen Kartoffel Schnittlauch Bällchen Rinderknochen Jus <i>Argentinian Black Angus Fillet of Beef 250g Tenderloin Peppered Princess Beans Potato Chive Balls Beef Bone Jus</i>	38

Fisch

Im Ofen gebackenes Lachssteak Cremiger Blattspinat Drillinge Safransauce <i>Baked in the Oven Salmon Steak Creamy Leaf Spinach Baby Potatoes Safran Sauce</i>	28
Kabeljaurückensteak vom Grill Kräuterhumus Peperonata <i>Grilled Cod Steak Herbal Hummus Peperonata</i>	34

Süßes

Kleine Variation von Macarons <i>Small Variation of Macarons</i>	4,5
Vier verschiedene Pralinen <i>Four Different Chocolates</i>	7
Warmer Walnuss Brownie Vanilleeis Schlagsahne <i>Warm Walnut Brownie Vanilla Ice Cream Whipped Cream</i>	10
Waldmeister Creme Brûlée Spargeleis Frische Erdbeeren <i>Woodruff Creme Brulee Asparagus Ice Cream Fresh Strawberries</i>	14