



## Vorspeisen

Brot mit Dip <i>Bread with Dip</i>		3,5
 Oliven Mix   Peperoni   Getrocknete Tomaten <i>Olive Mix   Pepperoni   Dried Tomatoes</i>		5
 Kürbis Kokos Suppe   Kürbiskerne   Kürbiskernöl <i>Pumpkin Coconut Soup   Pumpkin Seeds   Pumpkin Seed Oil</i>		10
Gebeizter Gin Tonic Lachs   Kohlrabi-Karotten Tatar   Mango Chutney <i>Marinated Gin Tonic Salmon   Kohlrabi Carrot Tartare   Mango Chutney</i>		15
 Knittkuhler Salat Mix   Rauchiger Buchweizen   Apfelspalten <i>Knittkuhler Salad Mix   Smoky Buckwheat   Apple Slices</i>	Klein 10	16
- Falafelbällchen +5 <i>Falafel Balls</i>	- Maishähnchen Streifen +6 <i>Corn-Fed Chicken</i>	- 3 Black Tiger Garnelen +12 <i>3 Black Tiger Prawns</i>
 Büffelmozzarella   Tonkabohnen Rotkohlsalat   Kürbis Mojo <i>Büffelmozzarella   Tonka Bean Red Cabbage Salad   Pumpkin Mojo</i>		16
Gegrillter Oktopus   Kürbis Ingwer Püree   Wakame Algen <i>Grilled Octopus   Pumpkin and Ginger Puree   Wakame Seaweed</i>		17
4 Black Tiger Garnelen   Knoblauch-Chili-Sud   Pimientos <i>4 Black Tiger Prawns   Garlic and Chilli Sauce   Pimientos</i>		16
	jede weitere <i>each Additional</i>	3,5

### Austern

Fines de Claire No. 2	pro Stück	5
	Ab 10 Stück pro Stück	4,5

Wird serviert mit Schalotten-Yuzu-Vinaigrette | *Served with Shallot-Yuzu-Vinaigrette*




## Beilagen



French Fries   Mayo	6
 Süßkartoffel Pommes   Chili Honig Ketchup	12
Getruffelte French Fries   Parmesan   Frischer Trüffel   Trüffelmayo	14

## Flammkuchen

Ziegenkäse   Feige   Walnuss <i>Goat's Cheese   Fig   Walnut</i>	14
Lachs   Rote Beete   Lauchzwiebel <i>Salmon   Beetroot   Spring Onion</i>	14
Rinderfilet Streifen   Parmesan   Rucola <i>Fillet of Beef Strips   Parmesan   Rocket Salad</i>	16

## Pasta & Risotto

 Paccheri in Hokkaido Kürbissauce   Gegrillter Räuchertofu <i>Paccheri in Hokkaido Pumpkin Sauce   Grilled Smoked Tofu</i>	19
Tagliatelle   Kalbsbolognese   Frühlingszwiebeln   Parmesan <i>Tagliatelle   Veal Bolognese   Spring Onions   Parmesan</i>	19
 Getruffelte Tagliarini   Parmesanspäne <i>Truffled Tagliarini   Grated Parmesan</i>	25
- 3 Black Tiger Garnelen +12 <i>3 Black Tiger Prawns</i>	- Gegrillte Rinderfilet Streifen +12 <i>Grilled Fillet Of Beef</i>
 Kürbisrisotto   Purple Curry   Kürbiskerne   Kürbiskernöl <i>Pumpkin Risotto   Purple Curry   Pumpkin Seeds   Pumpkin Seed Oil</i>	20
	- Jakobsmuscheln + 6 <i>Scallops</i>

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Gerne reicht Ihnen unser Servicepersonal auf Wunsch unsere separate Allergenkarte.  
 Vegan |  Vegetarisch



## GUT KNITTKUHLE Klassiker

Rehgulasch in Rotweinsauce Preiselbeerrahm   Kirschkohl   Kartoffelklöße in Butterstreusel <i>Venison Goulash in Red Winesauce   Cranberry Cream   Cherry Red Cabbage Potato Dumplings with Butter Crumble</i>	25
Geschmorte US Great Omaha Short Ribs   Kartoffelstampf   Schnittlauch Paprika-Kohl Kimchi <i>Braised US Great Omaha Short Ribs   Mashed Potatoes   Chives   Paprika-Kale Kimchi</i>	28
Hirschrücken   Macadamia Gewürzkuchen Kruste Kirschkohl   Buchenpilze   Gnocchi   Cognacsauce <i>Saddle of Venison   Macadamia Spice Cake Crust   Cherry Red Cabbage Beech Mushrooms   Gnocchi   Cognac Sauce</i>	32
Wiener Schnitzel <small>vom Kalbsrücken</small> Gurkensalat mit Griechischem Joghurt   Drillinge   Preiselbeer Marmelade   Frische Zitrone <i>"Wiener Schnitzel" Of Veal Saddle   Cucumber salad with Greek Yoghurt   Potatoes Cranberry Jam   Fresh Lemon</i>	29

## Fleisch

<b>Argentinisches Premium Black Angus Beef:</b>	
Reifezeit 5-6 Wochen   Tiefrote Farbe   Fest   Saftig Im Geschmack   120 Tage Maisfütterung <i>Maturing time 5-6 weeks   Deep red color   Feast   Juicy in the taste   120 Days of corn feeding</i>	
Rinderfilet Zartes   Fettarmes Stück Aus Der Lende 220g <i>Tenderloin Tender   A Low-Fat Piece from the Loin 220g</i>	38
Saltimbocca vom Schweinefilet <i>Saltimbocca of Pork Fillet</i>	24
Kikok Maishähnchenbrust <i>Kikok Corn-Fed Chicken Breast</i>	26
Als <b>Surf and Turf</b> mit: As Surf and Turf with:	
- Black Tiger Garnele + 4 <i>Black Tiger Prawns</i>	- 2 Jakobsmuscheln + 8 <i>2 Scallops</i>
Wird serviert mit Dijon-Senf Wirsing   Maiscreme   Schalotten Jus <i>Served with Dijon Mustard Savoy Cabbage   Cream of Sweetcorn   Shallot Jus</i>	
Hirschburger   Black Sesame Bun   Rotkrautsalat   Mango Chutney Preiselbeeren Creme   French Fries <i>Venison Burger   Black Sesame Bun   Red Cabbage Salad   Mango Chutney   Cranberry Cream   French Fries</i>	21
Gut Knittkuhle Prime Beef Burger   Umami Pilze   Miso Majo Pflaumen Ketchup   French Fries <i>Gut Knittkuhle Prime Beef Burger   Umami Mushrooms   Miso Majo   Plum Ketchup   French Fries</i>	21

## Fisch

Wolfsbarschfilet   Kartoffel – Apfel Creme   Rote Bete Spalten   Bacon Crunch <i>Sea Bass Fillet   Potato and Apple Cream   Beetroot Wedges   Bacon Crunch</i>	24
Seeteufel   Knoblauch Vanille Haube   Kirschtomaten Pistazien Sugo Gebratener Pak Choi <i>Monkfish   Garlic Vanilla Bonnet   Cherry Tomato Pistachio Sug   Fried Pak Choi</i>	29

## Süßes

Apfel-Mohnstrudel   Vanille Eis   Vanillesauce   Schlagsahne <i>Apple-Poppy Seed Strudel   Vanilla Ice Cream   Vanilla Sauce   Whipped Cream</i>	12
Mandel Crème Brûlée   Zimteis <i>Almond Crème Brûlée   Cinnamon Ice Cream</i>	12