

Vorspeisen

Ciabatta | Oliven-Mix | Peperoni | Kräuter Aioli 10
Ciabatta | Olive Mix | Peppers | Herb Aioli

Hokkaidocreme | Kürbiskernöl | Geröstete Kürbiskerne 10
Hokkaido Cream | Pumpkin Seed Oil | Roasted Pumpkin Seeds

Wildkräutersalat | Eingelegte Birne 14
Wild Herb Salad | Pickled Pear

- gegrillte Steakstreifen +12
  Grilled Steak Strips
- 3 Garnelen +13,5
  3 Black Tiger Prawns
- Büffel Mozzarella +6
  Buffalo Mozzarella

Caesar Salad | Parmesan | Brotchips | Bacon vom Grill 18
Caesar Salad | Parmesan Cheese | Bread Potato Chips | Grilled Bacon

- 3 Garnelen +13,5
  3 Black Tiger Prawns
- Gegrillte Steakstreifen +12
  Grilled Steak Strips

Geräucherter Matjes | Apfel- Rote Beete Tatar | Gepickelte Zwiebeln 14
Zitronencreme
Smoked Matjes Herring | Apple Beetroot Tartar | Pickled Onions | Lemon Cream

Rindertatar Classico | Jalapeño | Gebeiztes Eigelb | Brioche 24
Classic Beef Tartare | Jalapeno | Cured Egg Yolk | Brioche

Seafood

Meeresfrüchte Pfännchen vom Grill 33
2 Garnelen | Oktopus | Jakobsmuscheln | Wakame Algensalat
Seafood Pan | 2 Black Tiger Prawns | Octopus | Scallops | Wakame Seaweed Salad

Oktopus vom Grill | Wakame Algensalat 18
Grilled Octopus | Wakame Seaweed Salad

4 Black Tiger Garnelen | Knoblauch- Chili Sud | Kirschtomaten 19
4 Black Tiger Prawns | Garlic Chilli Sauce | Cherry Tomatoes

jede weitere 4,5
each additional

Pasta und Risotto

Steinpilzrisotto | Büffelmozzarella | Schnittlauch | Olivenöl | Schwarzer Pfeffer 24
Porcini Risotto | Buffalo Mozzarella | Chives | Olive Oil | Black Pepper

Tagliatelle | Kalbsbolognese | Lauch | Parmesan 19
Tagliatelle | Veal Bolognese | Leek | Parmesan

Getrüffelte Tagliarini | Parmesanspäne 28
Truffled Tagliarini | Grated Parmesan

- 3 Black Tiger Garnelen +13,5
  3 Black Tiger Prawns
- Gegrillte Steakstreifen +12
  Grilled Steak Strips
- 3 Jakobsmuscheln vom Grill +9
  3 Grilled Scallops

French Fries

French Fries | Mayo oder Ketchup 7

Süßkartoffel Pommes | Chili- Petersilie Ketchup 12
Sweet Potato Fries | Chili Parsley Ketchup

Getrüffelte French Fries | Parmesan | Frischer Trüffel | Trüffel Mayo 14
Truffeld French Fries | Parmesan | Fresh Truffel | Truffel Mayo

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 Rahmsauce | Kirschrotkohl | Kartoffelknödel in Butterstreuseln 26
Venison Goulash in Creamsauce | Cherry Red Cabbage | Potato Dumplings with Butter Crumble

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken klein 26 | normal 35
Cremiger Gurkensalat | Drillinge | Preiselbeermarmelade | Frische Zitrone
"Wiener Schnitzel" of Veal Saddle | Creamy Cucumber Salad | Small Potatoes | Cranberry Jam | Fresh Lemon

Geschmorte Ochsenbäckchen | Kartoffel Sellerie Püree | Glasierte Möhren 30
Geröstete Haselnüsse | Rotwein Sauce
Braised Ox Cheek | Potato Celeriac Purée | Glazed Carrots | Roasted Hazelnuts | Redwine Sauce

Gut Knittkuhle Prime Beef Bacon Cheeseburger 22
Eingelegte Gurken | Tomaten | Burgersoße | French Fries
Prime Beef Bacon Cheeseburger | Pickled Cucumber | Tomatoes | Burger Sauce | French Fries

Alternativ auch mit Vegetarischem Patty möglich
Alternatively, it can also be made with a vegetarian patty

Fisch und Fleisch

Grain Fed Premium Angus Rinderfilet 200g 38
Grain-Fed Premium Angus Tenderloin 200g

Grain Fed Premium Angus Entrecote 300g 44
Grain-Fed Premium Angus Entrecôte 300g

Catch of the Day – Fisch des Tages Tagespreis

Wird serviert mit Zitronen Parmesan Bimi, Ofen Drillingen und Kalbsjus
Served with Lemon & Parmesan Baby Broccoli | Oven-Roasted Baby Potatoes | Veal Jus

Gänsemenü

3 Gänge - 69 Euro pro Person (inkl. MwSt.)
(auch einzeln bestellbar)

Feldsalat
Geräucherte Kürbiskerne
Blaubeer-Balsamico-Creme

12

* * *

Confierte und gebackene Gänsekeule
Kirschrotkohl | Kartoffelklöße im Gewürzmantel
Blutorangen-Karamell-Jus

41

* * *

Gefüllter Bratapfel
Mandel-Marzipan | Calvados-Sud
Bourbon-Vanilleeis

16

Süßes

Warmer Schokoladenkuchen | Himbeerkern | Pistazieneis (15 Minuten Zubereitungszeit) 15
Hot Chocolate Tartlet | Raspberry Core | Pistachio Ice Cream (15 Minutes Preparation Time)

Zimt Vanille Panna Cotta | Spekulatius Crumble | Tonkabohnen Eis | Quitten Chutney 10
Cinnamon Vanilla Panna Cotta | Speculoos Crumble | Tonka Bean Ice Cream | Quince Chutney

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