

Vorspeisen

Tatar vom Thunfisch

Sesam, Nori, Yuzu und Wasabi

€ 24,50

„Lindtners“ Rauchaal

auf geröstetem Schwarzbrot und Schnittlauch-Rührei

€ 28,50

Rosa Kalbstafelspitz

Altländer Apfel-Quittenragout, Meerrettich

€ 23,50

Variation vom Kürbis

Crème brûlée, Pickled, Mousse und Salat

€ 19,50

Salate

Bunte Herbstsalate

gekochtes Land-Ei, Balsamico-Vinaigrette
geröstete Kerne, Mandeloliven und mariniertes Gemüse

€ 12,50

Caesar´s Salad

Römersalat mit Knoblauch-Croutons
gehobelter Grana Padano

€ 14,50

Wahlweise mit

sautierten Putenbruststreifen und feinen Kräutern

€ 9,50

oder mit gegrillten Garnelen, mariniert mit Limetten Öl

€ 19,50

Suppen

Rahmsuppe vom Muskatkürbis
Garnelentatar und gebrannte Kerne
€ 15,50



Bouillabaisse von Edelfischen und Muscheln
mit geröstetem Brot und Sauce Rouille
€ 22,50

als Hauptgang aus der Terrine serviert
€ 36,50

Vegan

Sous Vide gegarter Gewürz-Blumenkohl
auf Rote Bete Mousseline und Butternutsalat
€ 34,50

Hauptgerichte

Kross gebratener Zander
Blutwurst und Pancettaschaum
Belugalinsen, Graupenrisotto
€ 42,50



Sautierter Lachs
Blattspinat und Petersilienwurzel-Püree
€ 38,50



Wiener Schnitzel „klassisch“
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat
€ 36,00



Rosa gegartes Entrecôte
mit Röstzwiebelsud
Wirsing-Speckroulade und Pommes Risolée
€ 46,50



Knusprige Barbarie Entenbrust
mit Sauerkirschjus
gebratenem Lauch und Serviettenknödel
€ 42,50

Desserts

Tonkabohnen Crème brûlée
mit Vanilleeis und Kürbis-Kernöl
€ 15,50



Variation vom Kaffee
(Mousse, Eis, Kaffeesahne, Crème brûlée, Crumble)
€ 16,50



Französische Rohmilchkäse-Auswahl
Feigensenf und Früchtebrot
€ 24,50