

NOSE TO TAIL

Wild aus dem Westerwald

mit cremigem Karotten-Ingwer-Püree, Flower Sprouts und Erdnusssauce
(Ragout und Schmorgerichte servieren wir mit Rotkohl und
Kartoffelknödel) ^{1/5/6/7/14}

29,90

Halbe Bauernente aus Frankreich

mit hausgemachtem Rotkohl, geschmolzenen Kartoffel-Knödeln
und eigener Sauce ^{1/5/7}

28,50

Ganze Deutsche Heidegans vom Geflügelhof

(nur auf Vorbestellung ab 4 Personen)

mit hausgemachtem Rotkohl, Grünkohl, Maronen, Bratapfelcreme,
geschmolzenen Kartoffelknödeln, Semmelknödelscheibe und
eigener Sauce

56,00 pro Person

als Vorspeise servieren wir einen kleinen Feldsalat ^{1/3/5/7}

MENÜ

Signatur

Lassen Sie sich von der Küche überraschen mit einem leckeren 3-Gänge-Menü aus den Lieblingszutaten unserer Köche.

49,00

Experience

Lassen Sie Engel auf Ihren Zungen tanzen bei einem 5-Gänge Fine Dining-Menü. Die Küche zaubert Ihnen mit hochwertigen Produkten aus aller Welt ein Lächeln ins Gesicht. Nur tischweise möglich.

89,00

VORSPEISEN

Winterlicher Blattsalat (vegetarisch)

mit steirischem Kürbiskern-Öl-Dressing, Rohkostsalaten, Trauben, Nüssen und Feigen ^{1/3/6/8}

| | |
|--|-------|
| klein | 9,90 |
| groß | 16,50 |
| wahlweise mit Honig gratiniertem Französischem Ziegenkäse ^{5/6} | +6,50 |

Heiß geräucherter Lachs

auf cremigem Kartoffelschaum mit Krustentierbutter und Imperial-Kaviar ^{1/4}

16,90

Geschmorte Birne Luise (Vegetarisch)

frische Birne im Ofen geschmort mit Roquefort, Nüssen und Honig gebacken ^{1/5/6}

14,90

Knackiger Feldsalat (Vegan)

mit Kürbiskernöl-Dressing, Nüssen und Croutons ^{1/8}

12,90

SUPPEN

Maronencreme (Vegan)

Cremesüppchen von Esskastanien mit Kokosmilch und köstlichen Birnen ⁶ 9,50

Selleriecremesüppchen

Gerahmte Suppe vom Sellerie mit weißer Schokolade ^{5/7} 8,90

HAUPTSPEISEN

Von Feld, Wiese und Wasser

Schnitzel vom Milchkalb

mit krossen Bratkartoffeln vom Bauer ums Eck mit Preiselbeeren, Zitrone und kleinem Gurkensalat ^{1/3/5/10}

28,90

Gegrilltes Rumpsteak vom Big Green Egg

Zartes Steak vom grasgefütterten Weiderind mit Pastinakenpüree und Shitake Pilzen ^{5/7}

33,90

Herzberger Forelle vom Holzkohle Grill

mit getrüffeltem Kartoffelpüree und kleinem Spinatsalat ^{3/4/8}

24,90

Hausgemachte Pasta

mit Coppa di Parma, Safran in Rahm, Frühlingslauch und Parmesan ^{3/5/7}

klein

13,50

groß

18,90

Vegetarisch/Vegan

Geschmorte Pastinake (Vegan)

im Ofen geschmorte Pastinake mit gerahmtem Lauch und confierten Süsskartoffeln

17,90

DESSERT

Topfenknödel

Hausgemachte mit Nougat gefüllte Quarkknödel auf gebackener Pflaume und Nussbröseln ^{1/3/5/6} 9,50

Creme Brûlée von der Feige

Gestockte, karamellierte Creme mit frischen Beeren und Feigen ^{3/5} 9,80

Gebackener Milchreis (Vegan)

Mit Kokos gebackener Milchreis mit hausgemachtem Pflaumenmus und Nüssen ⁶ 8,50

Auswahl französischer Käsesorten

3 Sorten mit Früchtesenf, Trauben und Brot von unserer Bäckerei Phillips ^{1/5/6} 12,90