

NOSE TO TAIL

Wild aus dem Westerwald

mit cremigen Pastinaken und goldgelben Kartoffelplätzchen ^{1/3/5/10}

(bei Ragout und Schmorgerichten servieren wir Ihnen gerne andere Beilagen)

29,90

Gegrillte Brust vom Schwarzfederhuhn aus Frankreich

mit frischen Schwarzwurzeln, cremigem Kartoffelpüree
und Trüffelrahmsauce ^{5/7}

26,90

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 Balsamico-Öl-Dressing, Rohkostsalaten, Trauben und Nüssen ^{1/3/6/7/8}

klein

9,90

groß

16,50

wahlweise mit Honig gratiniertem, französischem Ziegenkäse ^{5/6}

+6,50

Hausgebeizte Lachsforelle

Von der Herzberger Fischzucht

mit Apfel Espuma, Meerrettich-Schmand und
erlesenen Wildkräutern ^{1/4/5/}

16,90

Geschmorte Pastinake (Vegan)

frische Pastinake im Ofen geschmort mit Nüssen und Essig-Pflaumen ^{1/6}

14,90

Knackiger Feldsalat (Vegan)

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

12,90

SUPPEN

Hummerschaumsüppchen

Cremesüppchen von Krustentieren mit Safran,
Tomaten, Rahm und Vermouth ^{1/2/4/5}

12,50

Creme von der Topinambur (Vegan)

Feines Süppchen von der Erdartischocke mit Mandel und Kokos ^{1/6}

10,50

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}

29,90

Gegrilltes Rumpsteak vom Big Green Egg

Zartes Steak vom grasgefütterten Weiderind mit Schmorzwiebeln und Kartoffel-Knusper-Püree ^{1/5/6/7}

35,90

Herzberger Forelle vom Holzkohle Grill

mit cremigem Kartoffelpüree und Senfgurken ^{4/8}

26,90

Hausgemachte Pasta

mit Balsamico, Feigen, Radicchio und Ziegenfrischkäse ^{1/3/5/7}

klein

14,50

groß

19,90

Vegetarisch/Vegan

Geschmorter roter Spitzkohl (Vegan)

im Ofen geschmorter Spitzkohl mit gerahmter Selleriecreme, Birne und Feldsalat ^{/6}

17,90

DESSERT

Frisch gebackener Schokoladenkuchen

mit Aprikosen- Orangen- Röster ^{1/3/5/6}

10,90

Creme Brûlée mit Schwarzkirsche

Gestockte, karamellierte Creme mit frischen Beeren ^{3/5}

10,50

Frischer Grießbrei (Vegan)

in Kokos gekochter Grießbrei mit hausgemachtem
Aprikosen-Röster und Nüssen ⁶

9,50

Kleine Auswahl französischer Käsesorten

3 Sorten mit hausgemachtem Früchtetesenf, Trauben und Brot von unserer
Bäckerei Phillips ^{1/5/6}

14,90