

## **NOSE TO TAIL**

### **Filet vom Atlantik Steinbutt vom Holzkohle Grill**

mit feinem Erbsen- Risotto und Safran- Velouté 2/4/5/7/11

**34,90**

### **Gegrillte Brust oder gefüllte Keule vom Label**

### **Rouge „ Le Prince“ Mieral Perlhuhn aus Frankreich**

auf Morchel- Trofietten und wildem Brokkoli 1/3/5/7

**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

### Frühlings Salat (vegetarisch)

mit Balsamico-Öl-Dressing, Rohkostsalaten, Trauben und Nüssen <sup>1/3/6/7/8</sup>

klein **9,90**

groß **16,50**

wahlweise mit Honig gratiniertem, französischem Ziegenkäse <sup>5/6</sup> **+6,50**

### Feiner Wildkräutersalat (vegetarisch)

Erlesene Kräuter mit Champagner- Dressing, bunten Blumen und roh marinierten Pilzen <sup>1/3/6/8/11</sup>

**16,90**

### Bunter Tomatensalat (Vegan)

Ein Spaziergang durch Italiens Tomatensträucher mit Balsamico, frischer Minze, geeister Tomate und Rucola -Saft <sup>1</sup>

Wahlweise mit Büffel- Mozzarella vom BÜFFEL BILL <sup>5</sup> (dann nicht Vegan) **12,90**  
**+6,50**

### Geräuchertes Black Angus Roastbeef

Auf dem Holzkohlegrill geräucherter Rinderrücken vom grasgefütterten Weiderind mit grüner Soße, Radieschen, Wildkräutern und violetten Kartoffelchips <sup>1/3/5/12</sup>

**16,90**

### Spargel- Panna- cotta & Hummer

feinster gerahmter Spargel vom Bauer Lipp mit Hummertatar, weißem Tomaten- Espuma und mariniertem Spargel <sup>1/3/4/5/8</sup>

**19,90**

## SUPPEN

### **Creme von weißem Spargel**

Gerahmter Spargel vom Bauer Lipp mit weißer Schokolade und  
Kerbelschaum <sup>1/5</sup>

**12,50**

### **Creme vom frischen Spinat (Vegan)**

Feines Süppchen vom Blattspinat mit Sellerie, Kartoffeln und  
Erbsensprossen<sup>1/6/7</sup>

**10,50**

## HAUPTSPEISEN

### Von Feld, Wiese und Wasser

#### **Gegrilltes Grain Feed Rumpsteak 250g vom Big Green Egg**

Zartes Steak vom grasgefütterten Weiderind mit hausgemachten Estragon- Kartoffelplätzchen, gratiniertem grünem Spargel und Sauce Béarnaise 3/5/7/11

**36,90**

#### **Gegrilltes Kotelett „BioHof MAY“ vom Green Egg**

saftiges Schweinekotelett aus regionaler Aufzucht, auf getrüffeltem Gnocchi und gebratenem Lila Blumenkohl 1/3/5

**32,90**

#### **Schnitzel vom Milchkalb**

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

**29,90**

#### **Hausgemachte Pasta (vegetarisch)**

Eiernudeln mit Datteltomaten, Rucola, Frühlingslauch und cremigem, fermentiertem Knoblauch 1/3/5/6

klein

**16,50**

groß

**24,90**

wahlweise mit gegrillter Riesen Black Tigergarnele

**+4,90**

### Vegetarisch/Vegan

#### **Gebratener Blumenkohlpilz (Vegan)**

kross gebratene Krauseglucke mit Lauch- Trofietten und wildem Brokkoli 1/6

**24,90**

## DESSERT

### Schokoladen Creme Brûlée

Gestockte, karamellierte Creme 56,6 % Schokolade und Baileys- Eis <sup>3/5</sup> **12,50**

### Kleines Orangen- Törtchen (Vegan)

mit Orangensorbet, Nüssen und Beeren <sup>6</sup>

**10,90**

### Lemon Tarte

Mürbeteig mit feiner Butter, Limettencreme, Joghurteis und Baiser <sup>1/3/5</sup>

**12,90**