

*Liebe Gäste,
um Ihnen die bestmögliche Frische und Qualität der Lebensmittel zu gewährleisten, haben wir uns für ein regionales Speisekonzept entschieden. Mit unserer Speisenauswahl schauen wir zuerst in die Region und verbinden deren Produkte mit Geschmäckern aus aller Welt.*

Das Beste vom Holzkohlegrill

Wir servieren Ihnen, nach einem Appetitanreger
und unserem hausgebackenem Brot
das Beste unserer Grillspezialitäten mit verschiedenen Beilagen
aus der aktuellen Saison unserer Region.

Ab 4 Personen für 36.00 € p. P

Vorspeisen	€
Eintopf von herbstlichen Gemüsen / creme fraîche / Pimpinelle	14
Tatar vom heimischen Hirsch / Röstzwiebeln / geräucherte Majonnaise / Pflaume	15
Hokkaido / Topfen / Orangensenf / Spitzkohl fermentiert / Garnelentatar	17
	Buchenpilze /
Aus dem Gemüsegarten	
Tremosine Ravioli / Fenchel / Kumquat / Pinienkerne	18
Gnocchi / Pilze / Pecorino / Schnittlauchsauce	18

Vom Grill

Bitte stellen Sie sich Ihr individuelles Gericht zusammen €

Vom Grill:

Wolfsbarschfilet / Cider - Senfsauce	30
Irish Hereford Rinderfilet 180g / Cognac Pfeffersauce	30
Heimisches Rib Eye 300g / Kräuterbutter	29
US Greater Omaha Flanksteak 300g / Sauce Bernaise	26
Ente einmal kurz einmal lang gegart / grüner Pfeffer / getr Aprikose	28
Steak des Tages	bitte fragen Sie unser Servicepersonal

Bitte wählen Sie dazu (2 Beilagen und eine Sauce im Preis enthalten)

Bete „Borschtsch“ plus / Spitzkohl /Kümmelkaramell	7
Petersilienwurzel cremig und knusprig / Jalapenoespuma	8
Endivien Salat / Oma “Schneiders” Dressing	5
Ofenkartoffel / Cheddar / geräucherter Paprikaquark / Brunnenkresse	6
Perlgraupenrisotto / Muskatkürbis / Estragonsauce	5
Gnocchi / Fenchel / Kumquat	7
Sauce	
Sauce Bernaise	3
Kräuterbutter	3
Cognac -Pfeffersauce	3

Dessert

Zwetschgenterrine / Marzipan / geröstete Nüsse	11
Zweierlei italienischer Käse / Zwiebeln- Aprikosen Chutney	10
Holunderbeersorbet „Rolando“ / Joghurtbaiser / Thymianmilch	7

wellen

