



Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| <i>Vitello tonnato/ Thunfischcrème/ gepickelte Zwiebel Kapernbeeren/ Salat</i> | 14,50 |
| Vitello tonnato / tuna cream/ pickled onions/ caper berries/ salad | |
| <i>Nordic Lachs aus der Limettenbeize Kalamansicrème/ Salicorne/ Tapioka</i> | 16,00 |
| Nordic salmon / lime pickle / kalamansi cream / salicorne/ tapioka | |
| <i>Salat von geschmortem Kürbis/ geräucherter Tofu Esskastanie/ Cashewkerne/ Wildkräuter -vegan-</i> | 13,50 |
| Braised pumpkin salad / smoked tofu/ sweet chestnut/ cashew nuts / wild herbs –vegan- | |

Suppen

| | |
|---|------|
| <i>Kürbissüppchen / Crunchy Ingwer/ Kürbiskerne</i> | 8,50 |
| Pumpkin soup/ crispy ginger/ pumpkin seeds | |
| <i>Champignoncrème/ marinierte Kräuterseitlinge/ Pancetta</i> | 8,50 |
| Champignon cream/marinated herbs charlets / pancetta | |

Zwischengang

| | |
|--|-------|
| <i>Graupenrisotto/ gratinierter Ziegenkäse / junger Spinat</i> | 14,50 |
| Pearl barley risotto/ gratinated goat cheese/ young spinach | |
| <i>Graupenrisotto/ marinierte Kräuterseitlinge Sellerie-Trüffel-Vinaigrette – vegan-</i> | 13,00 |
| Pearl barley risotto/ marinated herbs charlets / celery truffle vinaigrette – vegan- | |

Fisch

| | |
|--|-------|
| <i>Heilbutt/ getrüffelte Schwarzwurzel / Gnocchi / Trüffelschaum</i> | 26,00 |
| Halibut / truffle black salsify / gnocchi / truffle foam | |
| <i>Skrei/ Petersilienwurzel/ Petersilienschaum/gebäckene Kartoffelwürfel</i> | 25,00 |
| Winter cod / parsley root/ parsley foam / baked potato dices | |



Fleisch

Schnellen-Burger

*Sauerländer Weiderind **oder** Sonnenblumenkern-Patty*

gepickelte rote Zwiebel/ Tomate/ Avocadocrème/junger Spinat / Süßkartoffelpommes

Mango- Chilli Mayonnaise

18,00

Beef patty or sunflower patty

pickled red onions / tomato / avocado cream / young spinach/ sweet potato fries

mango-chili mayonnaise

Entenbrust/ Selleriepüree/ Spitzkohl

Orangenus / eingelegte Birne

26,00

Duck breast / celery puree/ cabbage/ orange jus / pickled pear

Hirschrücken/ Steckerrüben/ gebratene Polenta/ Maronen/ Schokoladensauce

28,00

Saddle of deer/ turnip/ fried polenta/ chestnut/ chocolate sauce

Filet von der Sauerländer Färse

220g 32,50 320g 37,50

Fillet of heifer

Rücken vom deutschen Jungbullen

220g 29,00 320g 35,00

Saddle from german young bull

mit Steinpilzrahm/Steakhouse fries/ Beilagensalat

Mushroom sauce / steakhouse fries / small salad

Gänse satt ab 11. November 2021

Sauerländer Freilandgans / Eingelegte Maronen

Gewürzrotkhol / Kartoffelklöße

38,50

“Sauerländer” free range goose / spice rotkhol / potato dumplings

Desserts

Brombeer / Joghurt/ Orangenvinaigrette

10,00

Black berry / yogurt / orange vinaigrette

Dattelkuchen/ Toffeesauce/ karamellierte Cashewkerne

9,00

Date cake / caramel sauce / caramelized cashew nuts

Griessflammerie/ Gewürzorange/ Ananassorbet

9,00

Semolina flammerie / spice orange/ pineapple sorbet