



Vorspeisen

<i>Gänsepraline / Kräuterseitlinge / Chicorée / Trüffel / Crème fraîche / Feldsalat</i> <i>Goose praline / king oyster mushrooms / chicory / truffle / crème fraîche / lamb's lettuce</i>	18,00
<i>Forelle „süß-sauer“ / Meerrettich / gelbe Karotte / Dill</i> <i>Sweet n sour trout / horseradish / yellow carrot / dill</i>	17,00
<i>Salat vom Grünkohl (vegan)</i> <i>Gerösteter Blumenkohl / karamellierte Schalotte / Pinienkerne / Schwarzwurzel</i> <i>Curly kale salad / roasted cauliflower / caramelized shallots / pine nuts / salsify (vegan)</i>	16,00

Suppen

<i>Rotkohlschaumsuppe / Preiselbeerschmand / Rauchente</i> <i>Red cabbage foam soup / cranberry sour cream / smoked duck</i>	9,00
<i>Rinderkraftbrühe / buntes Gemüse / Flädle</i> <i>Consommé of prime boiled beef / vegetables / fine stripes of thin pancakes</i>	10,50

Zwischengang

<i>Jakobsmuschel „Benedikt“</i> <i>Artischocke / Speck / Krustentier-Hollandaise</i> <i>Scallop „Benedict“ / Artichoke / bacon / crustacean-hollandaise</i>	17,00
<i>Nachservice Brot, pro Person</i> <i>Refil service bread per person</i>	2,00



Fisch

Gegrillter Winterkabeljau
Rahmsauerkraut / Kartoffelpüree / Senfsauce 27,00
Grilled winter cod / creamy sauerkraut / mashed potatoes / mustard sauce

Lachs / Treviso-Risotto / geschmorte Petersilienwurzel / Mascarpone-Kräutersauce 28,00
Salmon / Treviso risotto / braised parsley root / mascarpone-herb sauce

Fleisch

Grünkohl / Kasseler / Sauerländer Mettende
Schweinebauch gegrillt / Attendorner Mühlensenf / Kartoffeln 25,00
Curly kale / smoked pork / cooked minced meat sausage / grilled pork belly / mustard / potatoes

Schnitzel vom Wildschwein / Kräuterpanade/
Kartoffel-Gemüwestampf / Rotkohl / Preiselbeerjus 27,00
Schnitzel of wild boar / herb breading / potato -vegetable mash / red cabbage / cranberry jus

Kalbshaxe / getrüffelte Rahmpolenta
Bunte Karotten / Portweinglace 26,50
Veal knuckle / truffled cream polenta / carrots / port wine glaze

Dessert

Passionsfrucht / weiße Schokolade / Banane / Kokos 11,00
Passion fruit / white chocolate / banana / coconut

Quitte / Rosmarin / Tapioka (vegan) 10,00
Quince / rosemary / tapioca (vegan)

Nougatparfait / Cantuccini / braune Butter / Toffee 10,50
Nougat parfait / cantuccini / brown butter / toffee

Vanilleeis / Amaro 5,00
Vanilla Ice Cream / Amaro



Soul Food

Carpaccio von der deutschen Färse
Trüffelvinaigrette / Kräuterseitlinge / Crème fraîche / Parmesan / Feldsalat 17,00
Carpaccio of German heifers / truffle vinaigrette / king oyster mushrooms
crème fraîche / parmesan / lamb's lettuce

Schnellen-Burger
Rindfleisch oder Sonnenblumenkernpatty / Gorgonzola
Rösti / geschmorter Weißkohl / weiße Traubenmayonnaise
Steakhouse Fries / Cheese Cream 19,00
Schnellen Burger / beef or sunflower Seed Patty / Gorgonzola / Rösti
braised white cabbage / white grape mayonnaise / steakhouse fries / cheese cream

Wiener Schnitzel
Bratkartoffeln / Salat / Preiselbeeren / Zitrone 27,00
Schnitzel / fried potatoes / salad / cranberries / lemon

Filet von der Deutschen Färse 220g-36,00 320g-41,50
Fillet of heifer

Rinderrücken Argentinisch 220g-30,00 320g-36,00
Argentinian saddle of beef

Selleriepüree / Potthucke / Bimi / Pfeffersauce
Celery puree / Potthuke / Bimi / black pepper sauce

Winterliche Blattsalate

Radicchio / Chicorée / Feldsalat / Kirschtomaten / Wildkräuter
Radicchio / chicory / lamb's lettuce / cherry tomatoes / wild herbs

- mit Gänseleber / Balsamicoglace 18,00
Foie gras / balsamic glaze

- mit Rinderfiletstreifen 22,00
Beef fillet stripes

- mit Garnelen 22,00
Shrimps

Eine individuelle Speisengestaltung bzw. Umbestellung kann zu veränderten Preisen führen.
An individual food design or change of order can lead to changed prices.



Schnellenberg-Menü

Gänsepraline / Kräuterseitlinge / Chicorée / Trüffel
Crème fraîche / Feldsalat
Goose praline / king oyster mushrooms / chicory / truffle crème fraîche / lamb's lettuce



Jakobsmuschel "Benedikt"
Artischocke / Speck / Krustentier-Hollandaise
Scallop "Benedict" / artichoke / bacon / crustacean hollandaise



Kalbshaxe / getrüffelte Rahmpolenta
Bunte Karotten / Portweinglace
Veal knuckle / truffled cream polenta / carrots / port wine glace



Nougatparfait / Cantuccini / braune Butter / Toffee
Nougat parfait / cantuccini / brown butter / toffee

€ 65,00

Schnellenberg-Menü - vegan

Salat vom Grünkohl
Gerösteter Blumenkohl / karamellierte Schalotte / Pinienkerne / Schwarzwurzel
Curly kale salad / roasted cauliflower / caramelized shallots / pine nuts / salsify

oder

Rotkohlschaumsuppe / Bashi
Red cabbage foam soup / Bashi



Treviso-Risotto / geschmorte Petersilienwurzel
bunte Karotten / warme Trüffelvinaigrette
Treviso risotto / braised parsley root / carrots / warm truffle vinaigrette



Quitte / Rosmarin / Tapioka
Quince / rosemary / tapioca

€ 60,00 – 4-Gang/4 course

€ 51,00 – 3-Gang mit Vorspeise / 3 course with starter

€ 44,00 – 3-Gang mit Suppe / 3 course with soup