

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat

Chicorée / Birne / Kürbis / Kürbiskerne

A, C, E, F, G, H, L, M, O, P

Klein 14 €

Groß 19 €

mit Ziegenkäse / Orangen-Thymian Honig

G, L, M, O, P

zuzüglich 11 €

mit Champignonpfanne

G, L, M

zuzüglich 12 €

Beilagen Salat

Tomate / Gurke

F, L, M, N, O, P

Klein 8 €

Groß 15 €

Rote Bete Carpaccio

Roquefort / Portwein / Karamell-Mandeln / Orangen / Rucola

E, F, G, H, L, M, N, O, P

22 €

Dreierlei vom Reh (Roulade, Ravioli, Rehfilet)

Rotkohl / Rosenkohl / Preiselbeeren / Kartoffel-Maronenkloß

A, C, E, F, G, H, L, M, N, O, P, R

27 €

Suppen

Entenessenz

Dim Sum / Rote Bete / Linsen / Enokipilz / Wachtelei

A, C, F, G, L, M, N, O, P

17 €

Schwarzwurzelcrèmesuppe

eigene Einlage / geräucherte Gänsebrust / Orange / Trüffel

C, E, F, G, L, M, N, O, P

18 €

Zwischengang

Green Smoothie Sorbet

Yuzu Sake

F, H, O, P

12 €

Hauptgänge

Im Ganzen gebratene Bodetaler Forelle nach „Müllerin Art“

Mandel-Butter / Gurkensalat / Petersilien-Kartoffeln

A, B, C, D, F, G, H, L, M, N, O, P

42 €

Adlerfisch

Soljanka / Spitzpaprika / Kritharaki / Ibérico Jamón / Brioche / Safran-Aioli

A, C, D, E, F, G, L, M, N, O, P

44 €

3 x Kalb (Kalbsfilet, Bäckchen & Leber)

Buchenpilze / gegrillte Cipollini-Zwiebeln / Selleriecreme

A, C, E, F, G, L, M, N, O, P

56 €

3 x Callans Ente (Rosa Brust, Keule & Leber)

Cassis-Rotkohl / Preiselbeeren / Kartoffelklöße / Polnische Butter

A, C, E, F, G, H, L, M, N, O, P

58 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite,
Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.

* kann Rohmilchkäse enthalten

Spaghetti

Puttanesca

Tomatensugo / Oliven / Kapern / Parmesan / Rucola

A, C, F, G, H, L, M, N, O, P

18 €

Weißer Kalbsbolognese

Rucola / Parmigiano Reggiano

A, C, G, L, M; N, O, P

24 €

Süße Leckereien

Gebackener Schokoladen-Lebkuchen-Auflauf

Glühweinkirschen / Marzipaneis

(15 min. Backzeit)

A, C, E, F, G, H, O, P

17 €

Birnen-Haselnuss-Strudel

Champagnerschaum / Lavendelblüteneis

A, C, E, F, G, H, O, P

18 €

Zum Abschluss ein Digestiv

Empfehlung des Monats von unserem Barkeeper Franky

Aalborg Jubiläums Aquavit 4 cl

7 €

Scheibel Premium Plus Moor – Birne 2 cl

8 €

Remy Martin V.S.O.P. 2 cl

11 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite,
Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service und Küchenteam gerne behilflich.

* kann Rohmilchkäse enthalten

Täglich wechselndes Landhausmenü
Samstag, 21. Dezember 2024

Spanferkelbauch (kalt)
Cashewnüssen / Wasabi / Frühlingslauch / Orange / Hummer-Bisque
21 Euro

Kürbis-Miso-Suppe
Kernen / Öl
14 Euro

Yuzu-Zitronen - Sorbet mit Sekt aufgegossen
12 Euro

Steinpilz-Gnocchi
Kirschtomaten / grüner Spargel
28 Euro

oder

Gedämpfter Zander
Rahmsauerkraut / Rote Bete-Kartoffeln / Nordseekrabben-Speckstippe
38 Euro

oder

Zürcher Geschnetzeltes
Steinpilzrahm / Rösti / Karotte / Tomaten- Feldsalat / Kartoffel- Speck- Dressing
38 Euro

Crème brûlée
Beerenragout / Mango-Sorbet
15 Euro

Käseauswahl*
Früchtebrot / Feigensenf
Klein 17 Euro / Groß 19 Euro

2-Gang Landhausmenü **39 Euro**
mit Suppe und Hauptgericht

3-Gang Landhausmenü **54 Euro**
mit Suppe, Hauptgericht und Dessert

4-Gang Landhausmenü **59 Euro**
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert

5-Gang Landhausmenü **66 Euro**
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert und Käse

6-Gang Landhausmenü **72 Euro**