

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat

Chicorée / Birne / Kürbis / Kürbiskerne

H, L, M

Klein 15 €

Groß 19 €

mit Ziegenkäse / Orangen-Thymian Honig

G, L, M, O, P

zuzüglich 12 €

mit Ofenkartoffel / Pilzrahm

G, L, M

zuzüglich 14 €

Rote Bete Carpaccio

Roquefort / Birne / schwarze Johannisbeere / Rucola / Haselnuss

E, G, H, L, M, N

23 €

Sanghachi Skrei

Som Tam / Ananas / Erdnuss

Rettich / Koikuchi / Ingwer / Wasabi

A, B, C, D, E, F, G, L, M, N

(Wartezeit bis 25 Minuten)

25 €

Suppen

Kartoffel-Knoblauch-Crèmesuppe

eigene Einlage / Salsiccia / Schnittlauch

A, F, G, H, L, M

16 €

Leberknödelsuppe

Rinderkraftbrühe / Wurzelgemüse / Flädle

A, C, F, G, L, M

17 €

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

Hauptgänge

Im Ganzen gebratene Bodetaler Forelle
Kartoffel-Nordseekrabben-Gurken-Speck-Salat / Kräuterbutter
B, D, F, G, L, M
42 €

Gebratene Brust vom Kikok Huhn
Romana Salat / Caesar Dressing / Schalotte / Baked Beans-Crème
A, C, D, E, F, G, L, M
42 €

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
Kalbsfilet / Pilzrahm / Berner Rösti / Tomaten-Gurken-Salat
A, B, F, H, L, M
54 €

(Rosa) Roastbeef Dry Aged 250 g
Grillgemüse / Ofenkartoffeln / Kräuterbutter
F, G, H, L, M
56 €

Spaghetti

mit Puttanesca
(Tomatensugo, Oliven, Kapern)
Rucola / Parmesan
A, C, G, L, M
18 €

mit weißer Kalbsbolognese
Rucola / Parmesan
A, C, G, L, M
24 €

Süße Leckereien

Torta della Nonna
Mascarpone-Eis / Mandel / Zitrone
A, C, E, F, G, H, P
17 €

Sorbet Trio
(Auswahl des Tages)
Champagnersüppchen / Baiser
A, C, H
18 €

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

Zum Abschluss ein Digestif
Empfehlung des Monats von unserem Barchef Franky

Benedictine D.O.M. - reiner Klosterliqueur aus der Normandie 4cl

€ 6.60

Scheibel Premium Plus Marille 2cl
Scheibel Premium Plus Moor – Birne 2 cl

€ 8.00

Scheibel Edles Fass Haselnuss 2cl
Scheibel Edles Fass Nussler 2cl

€ 10.00

Scheibel Paradies Wald Heidelbeer – Liqueur 2cl
Scheibel Paradies Weinberg Pfirsich – Liqueur 2cl

€ 6.50

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
Sonntag, 23. Februar 2025

Rote Bete - Carpaccio
Cassis / Roquefort / Rucola
21 Euro

Asiatische Fischsuppe
Steinbutt / Frühlingslauch / Kritharaki
14 Euro

Waldbeer- Sorbet mit Sekt aufgegossen
12 Euro

Blumenkohl
Erdnüsse / Kokos-Reis / Kimchi
28 Euro

oder

Steinbutt
Harzer Knieste / Blattsalat / Kaviar-Schnittlauch-Buttermilch - Velouté
38 Euro

oder

Dry Aged Roastbeef (kalt aufgeschnitten)
Harzer Knieste / Blattsalat / Remoulade
38 Euro

Cheesecake-Creme
Mangoconfit / Cassis-Sorbet
15 Euro

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

2-Gang Landhausmenü mit Suppe und Hauptgericht	39 Euro
3-Gang Landhausmenü mit Suppe, Hauptgericht und Dessert	54 Euro
4-Gang Landhausmenü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert	59 Euro
5-Gang Landhausmenü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert und Käse	66 Euro
6-Gang Landhausmenü	72 Euro