CHEF'S CHOICE

CREMESUPPE VOM HOKKAIDO-KÜRBIS VEGGIE — 12
Kürbiskernöl | Kürbiskerne

GNOCCHI VEGGIE — 28
Waldpilze | Spinat | Rahmsauce | Grana Padano

VANILLE CRÈME BRÛLÉE — 14
Zwetschgen | Apfelsorbet

ALS 2-GANG MENÜ	ALS 2-GANG MENÜ	ALS 3-GANG MENÜ
(Vorspeise – Hauptgang)	(Hauptgang – Dessert)	
36	38	49

Gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

CHEF'S CHOICE

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE VEGGIE — 18
Rapunzelsalat | Rote Bete | Apfel | Walnuss

RINDERFILET CA. 180 G — 49
Jakobsmuschel | wilder Brokkoli | Pastinakenpüree | Portwein-Jus

MOUSSE AU CHOCOLAT — 15
Birne | Champagnersorbet | Yuzu-Kaviar

ALS 2-GANG MENÜ	ALS 2-GANG MENÜ	ALS 3-GANG MENÜ
(Vorspeise – Hauptgang)	(Hauptgang – Dessert)	
63	60	77

Gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

SUGGESTED DRINKS

FIZZ HIBISKUS <0,5% VOL — 6
0,1 L

2019 AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG — 11
Italien | trocken | Masi | 0,1 L

ODER

2021 HÖHENFLUG RIESLING — 11,5
Deutschland | trocken | Weingut Hensel | 0,2 L

ZIEGLER HASELNUSSGEIST — 8,5
2 cl

ODER

ALS BEGLEITUNG ZUM MENÜ — 26
inkl. 1 × 0,25 l Wasser und 1 × Kaffeespezialität

Gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

STARTERS & SOUPS

CREMESUPPE VOM HOKKAIDO-KÜRBIS — 12

Kürbiskernöl | Kürbiskerne
mit Jakobsmuschel +5

RINDERTATAR — 23

Eigelb-Bottarga | Kapernblüten | eingelegte Schalotten |
geröstetes Brioche | Zitronenabrieb

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE VEGGIE — 18

Rapunzelsalat | Rote Bete | Apfel | Walnuss

THUNFISCH & JAKOBSMUSCHEL — 23

Wakame | Avocado | Ponzu | Mango-Kaviar

VORSPEISENVARIATION FÜR ZWEI

2er-Etagere: Rindertatar | Gratinierter Ziegenkäse — 33
3er-Etagere: Rindertatar | Gratinierter Ziegenkäse | Kürbiscremesuppe — 42

Gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

MAIN COURSE

HOKKAIDO-KÜRBIS VEGGIE/ PIKANT — 28

Couscous | Minze | Mandel | Harissa-Tomaten-Sugo | Feta
Auf Wunsch auch Vegan

DORSCHFILET — 36

Kürbis-Safran-Risotto | Spinat | Zitronen-Beurre-Blanc

IBERICO-SCHWEINEFILET — 38

Ofen-Spitzkohl | Kartoffelstampf | Portwein-Jus

RINDERFILET CA. 180 G — 49

Jakobsmuschel | wilder Brokkoli | Pastinakenpüree | Portwein-Jus

GNOCCHI VEGGIE — 28

Waldpilze | Spinat | Rahmsauce | Grana Padano

Gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

CLASSICS

THE COZY FISCHSUPPE PIKANT

Garnelen | Fischfilets | Kirschtomaten | Fenchel | Staudensellerie 29

auch als Vorspeise erhältlich 16

FISCHVARIATION NACH TAGESANGEBOT 35

Senfsauce | Babyspinat | Kirschtomaten | Bratkartoffeln*

LACHSFILET 35

Rieslingsauce | Babyspinat | Kirschtomaten | Grana Padano | frische Tagliatelle

GESCHMORTE RINDERBACKE 33

Ofen-Spitzkohl | Kartoffelstampf

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 34

Preiselbeeren | Gurkensalat | Bratkartoffeln*

* MIT SPECK UND ZWIEBELN, AUF WUNSCH AUCH OHNE ERHÄLTLICH

Gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

SWEETS

BIRNEN-BROMBEER-CRUMBLE 12
Haselnuss | Vanilleeis

VANILLE CRÈME BRÛLÉE 14
Zwetschgen | Apfelsorbet

MOUSSE AU CHOCOLAT 15
Birne | Champagnersorbet | Yuzu-Kaviar

THE COZY SWEETS FÜR ZWEI 20
2er-Etagere

KÄSEAUSWAHL FÜR ZWEI
von der Bio-Käserei Hof Backensholz | Feigensenf | Brot |Butter 22

mit 2 Gläsern (je 4 cl) Beerenauslese vom Weingut Bergdolt-Reif & Nett 28

EIS
verschiedene Sorten JE KUGEL 3

hausgemachtes Sorbet 5

Gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.