



SPEISEKARTE
MENU

Vorspeisen | Appetizer

Gänseleber

Mango | Spitzkohl | Süßwein 16,90 €

Goose liver

Mango | cabbage | dessert wine

Jakobsmuschel

Himbeeressig | Rote Beete | Beluga Kaviar 15,90 €

Scallop

Raspberry vinegar | beetroot | beluga caviar

Bachsaibling

Bronzefenchel | Schalotten | Buttermilch 14,90 €

Brook trout

Bronze fennel | shallots | buttermilk

Suppe | Soups

Hummerbisque

Honig Fenchel | Vanille | Sesam 10,90 €

Lobster bisque

Honey fennel | vanilla | sesame

Hirsch Consommé

Steckrübe | Wachholder | Goldsaft 10,90 €

Deer consommé

Rutabaga | juniper | beet syrup

Zwischengänge | Intermezzo

Ochsen Flanke

Senfsaat | Hibiskusblüte | Butternusskürbis 15,90 €

Ox flank

Mustard seeds | hibiscus blossom | butternut squash

Pulpo

Koriander | Kimchi Mayonnaise | Szechuan Pfeffer 17,90 €

Pulpo

Coriander | kimchi mayonnaise | szechuan pepper

Hauptgänge | Main courses

Steinbutt

Felderbse | Zitrone | Blutwurst 32,90 €

Turbot

Field pea | lemon | blood sausage

Heidschnucke

Wirsing | Lavendel | Fliederbeere 27,90 €

“Heidschnucke“ (local lamb)

Savoy | lavender | lilac berry

Vierländer Ente

Morchel | Backpflaume | Crème Fraiche 23,90 €

“Vierländer“ duck

Morel | prune | crème fraiche

Seezunge

Grüner Spargel | Setzei | Wintertrüffel 29,90 €

Sole

Green asparagus | egg | winter truffle

Klassiker | Classics

Wagyu Filet - Stufe 5, 50g a 15 €

Grüne Bohnen | Rauchspeck | Kartoffelgratin

Wagyu fillet - Level 5

Green beans | smoked bacon | potato gratin

Drei Königsburger

180g frisches Weiderind | Gänseleber | Französische Brioche 14,90 €

„Drei Königsburger“

180g Fresh beef | goose liver | french brioche

Kalbsschnitzel

Kartoffelsalat | Wildpreiselbeere | Zitrone 17,90 €

Veal escalope

Potato salad | wild cranberry | lemon

Dessert

Heide Honig

Vanille | Blütenpollen | Krokant 10,90 €

Regional honey

Vanilla | blossom pollen | brittle

Valrhona Schokolade

Sanddorn | Muskatblüte | Zimt 10,90 €

Valrhona chocolate

Sea buckthorn | mace blossom | cinnamon