

### Vorspeisen

Gebratene Jakobsmuschel und hausgebeizter Lachs  
an einem milden Gurkensalat, mit Kartoffelstroh und Senfkaviar  
14,50 €.

\*\*\*

Würziges Tatar vom heimischen Weiderind  
mit gebratenem Wachtelei Trüffelmayonnaise und Brot-Chip  
16,30 €.

\*\*\*

Klare Brühe vom heimischen Rothirsch  
mit Hirschklößchen, Pfannkuchen-Streifen und Wurzelgemüse  
7,80 €.

\*\*\*

Sellerie-Birnen Rahmsuppe  
mit einem Grünkohlbonbon und Haselnuss-Espuma  
8,40 €.

### Hauptgänge Fisch

Gebratene ganze Forelle „Müllerin“  
in Mandelbutter gebraten, mit Salzkartoffeln und Salatteller  
29,50 €.

\*\*\*

Saltimbocca vom schwarzen Heilbutt  
mit Ofenkürbis, Parmesanrahm und Ravioli, gefüllt mit Spinat und Ricotta  
34,80 €.

### Hauptgänge Fleisch

Sous vide gegarter Schweinebauch und Schweinefilet vom Duroc Schwein  
mit Ofenmöhren, Schwarzbiersoße und Senf-Honig-Herzoginkartoffeln  
29,60 €.

\*\*\*

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust unter der Pinienkern-Honighaube  
mit Blaubeeren Jus, Topinambur Püree und gebratenem frischen Grünkohl  
33,00 €.

\*\*\*

Zart rosa gebratenes Pfefferrumpsteak  
mit frischem Marktgemüse, geschmorten Zwiebeln und Sauce Beàrnaise  
36,50 €.

\*\*\*

Geschmorte Hirschkeule und Rehmedaillon unter der Maronenhaube  
mit Brezelknödel, Preiselbeer Rahm und gebratenem Spitzkohl  
38,90 €.

### Dessert

Bratapfelragout mit zart schmelzenden Pistazieneis  
6,50 €.

\*\*\*

Schwarzwälder Kirsch Tiramisu  
6,00 €.

\*\*\*

Creme Brulee von weißer Schokolade und Tonkabohne  
mit fruchtigem Orangensorbet  
9,50 €.