

Vorspeisen

Ofensuppe Tomate · Paprika · Erdnuss · Brot Chip	12 €
Geschlagenes Carpaccio vom Rinderfilet Trüffel-Tapenade · Parmesan	22 €
Tatar vom schottischen Label Rouge Lachs Kartoffel-Rösti · Kräuter-Schmand · Forellen-Kavia	22 €
Saisonaler Blattsalat vom Keltenhof gratinierter Ziegenkäse · Honig · Thymian · geröstete Kerne · Balsamico	20 €
Saisonaler Blattsalat vom Keltenhof Parmesan · geröstete Kerne · Balsamico	20 €

Zwischengänge

Gebratene Gänseleber Kartoffelpüree · geschmorte Zwiebel · Portwein · Balsamico-Jus	24 €
Langustenschwanz Belugalinsen · Mango Panna · Cotta · Kokosnussschaum	30 €
Gnudi - Ricotta-Gnocchi - <i>auch als Hauptgang wählbar</i> geschmolzene Tomaten · Basilikum-Pesto	14 24 €

Hauptgänge

Kalbs Cordon-Bleu Serrano-Schinken · Mozzarella · Tagesgemüse · Kartoffel-Püree	33 €
Rinderfilet australisches Black-Aberdeen-Rind Portwein-Jus · grüner Spargel · Kartoffelgratin	46 €
Rücken vom Salzwiesenlamm Portwein-Jus · grüne Bohnen · Kartoffelgratin	41 €
Seeteufelmedaillon Karotten-Koriander-Jus · wilder Brokkoli · Kartoffel-Sellerie-Stampf	39 €

Desserts

Schokolade „Humboldt“ Küchlein · Parfait · Mousse - auch einzeln: je 6 €	15 €
Vanille Crème brûlée	12 €
Französischer Kuh- & Ziegenkäse Trauben · Fruchtbrot · Feigensenf	19 €

Hinweis für unsere Gäste:

Informationen über in unseren Speisen enthaltene Allergene erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service.