

## Vorspeisen

|                                                                                                                       |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Ofensuppe</b><br>Tomate · Paprika · Erdnuss · Brot Chip                                                            | 12 € |
| <b>Geschlagenes Carpaccio vom Rinderfilet</b><br>Trüffel-Tapenade · Parmesan                                          | 22 € |
| <b>Tatar vom schottischen Label Rouge Lachs</b><br>Kartoffel-Rösti · Kräuter-Schmand · Forellen-Kaviar                | 22 € |
| <b>Saisonaler Blattsalat vom Keltenhof</b><br>gratinierter Ziegenkäse · Honig · Thymian · geröstete Kerne · Balsamico | 20 € |
| <b>Saisonaler Blattsalat vom Keltenhof</b><br>Parmesan · geröstete Kerne · Balsamico                                  | 20 € |
| <b>Langustenschwanz</b><br>Belugalinsen · Mango Panna Cotta · Kokosnussschaum                                         | 32 € |
| <b>Gnudi - Ricotta-Gnocchi</b><br>geschmolzene Tomaten · Basilikum-Pesto                                              | 14 € |

## Hauptgänge

|                                                                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Kalbs Cordon-Bleu</b><br>Serrano-Schinken · Mozzarella · Tagesgemüse · Kartoffel-Püree                 | 33 € |
| <b>Rinderfilet · australisches Black-Aberdeen-Rind</b><br>Portwein-Jus · grüner Spargel · Kartoffelgratin | 46 € |
| <b>Rücken vom Salzwiesenlamm</b><br>Portwein-Jus · grüne Bohnen · Kartoffelgratin                         | 41 € |
| <b>Filet vom Kabeljau unter Zitronenkruste</b><br>Hollandaise · wilder Broccoli · Kartoffelpüree          | 46 € |
| <b>Gnudi - Ricotta-Gnocchi</b><br>geschmolzene Tomaten · Basilikum-Pesto                                  | 24 € |

## Desserts

|                                                                                           |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Schokolade „Humboldt“</b><br>Küchlein · Parfait · Mousse - <b>auch einzeln: je 6 €</b> | 15 € |
| <b>Vanille Crème brûlée</b>                                                               | 12 € |
| <b>Französischer Kuh- &amp; Ziegenkäse</b><br>Trauben · Fruchtbrot · Feigensenf           | 19 € |

### *Hinweis für unsere Gäste:*

*Unsere Gerichte sind als Kompositionen zusammengestellt.*

*Änderungen einzelner Komponenten sind daher nur eingeschränkt möglich.*

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.*