

# VEGGIE-KARTE

Alle Gerichte können einzeln bestellt werden

1. **Entrée**  
Wildkräuter & Kapern-Schalotten-Vinaigrette / Kerne  
Artischocke / Erbse / Aprikose 14,00
  2. **Zwischengang I**  
Vichyssoise (Gekühlte Kartoffel-Suppe) /  
Süß-saure Gurke / Lauch 10,00
  3. **Zwischengang II**  
Kohlrabi-Kartoffel-Risotto / Bundmöhre /  
Buttermilch / Senfkörner 14,00
  4. **Hauptgang**  
Kartoffel-Croquette / Blumenkohl & Braune Butter /  
Mangold / Pfifferlinge / Schnittlauch-Sud 21,00
  5. **Dessert**  
Gebackene Schokoladen-Ganache / Sauerrahm /  
Bimen-Cidre / Schwarze Johannisbeere / Bohnenkraut 14,00
- Menü-Preis**  
5 Gänge vegetarisch 69,00

*Menü-Komponenten können einzeln bestellt werden. Der Menü-Preis bezieht sich ausdrücklich nur auf die hier empfohlene Menü-Zusammenstellung unseres Küchenchefs. Als Begleitung zu unseren Gerichten empfehlen wir unsere Crémants und Weine aus Luxemburg.*

# MENÜ-KARTE

Alle Gerichte können einzeln bestellt werden

1. **Entrée**  
Kalbsrücken / Erbse / Artischocke / Aprikose /  
Kapern-Schalotten-Vinaigrette 18,00
  2. **Zwischengang I**  
Vichyssoise (Gekühlte Kartoffel-Suppe) /  
Süß-saure Gurke / Lauch 10,00
  3. **Zwischengang II**  
Kartoffel-Croquette / Blumenkohl & Braune Butter /  
Mangold / Pfifferlinge / Schnittlauch-Sud 16,00
  - Hauptgänge
  - 4a. **Hüfte vom Simmentaler Weiderind** /  
Zwetschgen / Couscous / Ringelbete / Perlzwiebel 25,00  
*optional*
  - 4b. **Filet von der Müritzer Forelle** /  
Kohlrabi / Bundmöhre / Buttermilch / Senfkörner 27,00
  5. **Dessert**  
Gebackene Schokoladen-Ganache / Sauerrahm /  
Bimen-Cidre / Schwarze Johannisbeere / Bohnenkraut 14,00
- Menü-Preise**  
5 Gänge mit Rind im Hauptgang 79,00  
5 Gänge mit Forelle im Hauptgang 81,00

*Menü-Komponenten können einzeln bestellt werden. Der Menü-Preis bezieht sich ausdrücklich nur auf die hier empfohlene Menü-Zusammenstellung unseres Küchenchefs. Als Begleitung zu unseren Gerichten empfehlen wir unsere Crémants und Weine aus Luxemburg.*