

## Bistrokarte

Gedeckpreis (Rahmbutter und Brot der Bäckerei Laquai) € 3,00 pro Person

Liebe Gäste, stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen:  
Jeweils ein Gericht aus den Kategorien „Vorspeisen & Suppen“, „Hauptgänge“ und „Dessert“  
**3-Gang-Menü zu € 54,00**

à la carte Preise

### Vorspeisen & Suppen

<b>Gemischter Blattsalat</b> mit Balsamico-Himbeer Vinaigrette, Granatapfel und Graubrot-Croûtons mit Picandou Ziegenkäse	€ 16,00 € 24,00 Aufpreis im Menü mit Ziegenkäse € 6,00
<b>Samtsuppe von der belgischen Marone</b> mit Balsamico Rotkohl und Preiselbeer-Gel	€ 18,00
<b>Rosa gebratener Kalbstafelspitz</b> mit Frankfurter Sauce, Wurzelgemüse-Vinaigrette und Wachtelei	€ 16,00
<b>Asiatisch gebeizter Label Rouge Lachs</b> mit eingelegten Pilzen, Yuzu, Wasabi und Sesam	€ 29,00 Aufpreis im Menü € 11,00
<b>Parfait von der Barbarie-Entenleber</b> mit Aceto-Balsamico-Feige, Piemonteser Haselnuss und Butterbrioche	€ 32,00 Aufpreis im Menü € 13,00

### Hauptgänge

<b>Kartoffelgnocchi</b> mit Waldpilzvelouté und gebratenen Herbstpilzen	€ 28,00 Aufpreis mit schwarzem Trüffel € 15,00
<b>Wiener Schnitzel</b> mit Gurkensalat, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 35,00
<b>Atlantik Steinbutt</b> mit Dill-Schmorgurken und Kartoffelmousseline, Goulasch-Sud und Sauerrahm	€ 46,00 Aufpreis im Menü € 11,00
<b>72 Std. geschmorte Schulter von der Färse</b> mit Zweierlei vom Knollensellerie, gebratenen Kräuterseitlingen und Schmorjus	€ 44,00 Aufpreis im Menü € 9,00

### Desserts

<b>Sorbet Variation</b> (2 Kugeln)	€ 8,00
<b>Opalys-Buttermilch-Mousse</b> mit roter Grütze von Waldbeeren, Butterbrösel und Crème Chantilly	€ 14,00
<b>Blaumohn-Walnuss-Schmarrn</b> mit Sauerrahm und Balsamico-Zwetschgenröster	€ 18,00 Aufpreis im Menü € 4,00
<b>Affinierte Käseauswahl</b> mit sechs Käsesorten, Senf von Feigen aus unserem Garten und Brot	€ 20,00 Aufpreis im Menü € 6,00

Alle Preise inklusive 19% MwSt.