



Vorspeisen

Topinambur Amaranth Quiche mit Orangenkonfit Pinienkerne Rucola Erdbirnen Pickles		8,00 €
Rauchlachstatar an Honig-Senf-Drops Taboulé Salat schwarze Sesamsegel		9,50 €
Roastbeefscheibe -rosa- Gewürzgurkenchutney Waldorfsalat		9,50 €

Suppe

Latte Macchiato von der Ur-Karotte Kaffeekaviar		6,50 €
Kartoffelcremesuppe Westerwälder Trüffel Lauchstreifen		6,50 €
Kraftbrühe vom Iberico Schwein Leberklößchen Wurzelwerk		6,50 €

Hauptgänge

Perlhuhnbrust im Blätterteigmantel gebacken Chorizoglance Schmorgemüse Morchelrisotto		17,50 €
Hirschedelgulasch in der Preiselbeersöße Knödel in Butterschmalz Beilagensalat		18,00 €
Kotelett vom Steinbacher Duroc Schwein Herzenbergjus Grünkohlgemüse Kartoffelpüree		21,00 €
Rumpsteak rosa gebraten Habanero Butter Petersilienwurzeln Bratkartoffeln		24,00 €

Fisch

Zanderfilet mit Kräuterface und Schalottenkruste gratiniert Koriandersöße sautierter Grünkohl Bandnudeln		17,50 €
Lachs Steak im Zitronen-Thymian-Duft pochiert Sauerkleeschaum Blattspinat gebratene Meergras Polenta		18,50 €

Salate

Grünkern-Kohl-Bratling Chili Butter Blattsalate Kartoffelchips		12,50 €
In Thymianöl gebratene Putenstreifen Blattsalate Oliven Mozzarella		13,50 €
Blattsalate mit gebratenem Rumpsteak (150g) Kräuterdip Cherrytomaten		17,90 €

Vegan






Rote Beete Quadroni in Schalottenglace Quinoa Praline Pinienkerne marinierte Salatspitzen		15,00 €
Kartoffel Trüffelkuchen mit Walnußschnee Kräutercreme sautierter Grünkohl Lauchstroh		15,00 €

Basisch

Wirsingroulade mit Nussfüllung Burgunderjus Bratkartoffeln fermentierter Weißkohl		15,00 €
--	--	---------

Nachspeise

Schokoladeneisbombe – Hochempfindlich- Blutorangenchutney Feigen-Hanf- Crumble		7,50 €
Gefrorener Cake von der Makadamia und Zartbitter Götterfrucht Arabicas Perlen Holzäpfel		7,50 €
Nougat Espuma mit Passionsfrucht Blaubeeren Kornblumen Biskuit		7,50 €
Der Wald Eichen Mousse Beeren Douglasien Sorbet Waldmeister		7,50 €

Menü

Rauchlachstatar an Honig-Senf-Drops
Taboulé Salat | schwarze Sesamsegel

Kartoffelcremesuppe
Westerwälder Trüffel | Lauchstreifen

Perlhuhnbrust im Blätterteigmantel gebacken
Chorizoglance | Schmorgemüse | Morchelrisotto

*** oder ***

Lachs Steak im Zitronen-Thymian-Duft pochiert
Sauerkleeschaum | Blattspinat | gebratene Meergras Polenta

Gefrorener Cake von der Makadamia und Zartbitter
Götterfrucht | Arabicas Perlen | Holzäpfel

4-Gang-Menü 36,00 €
3-Gang-Menü (mit Vorspeise) 31,00 €
3-Gang-Menü (mit Suppe) 28,00 €



Menü Vegan




Topinambur Amaranth Quiche mit Orangenkonfit
Pinienkerne | Rucola | Erdbirnen Pickles

Latte Macchiato von der Ur-Karotte
Kaffeekaviar

Kartoffel- Trüffelkuchen mit Walnußschnee
Kräutercreme | sautierter Grünkohl | Lauchstroh

Nougat Espuma mit Passionsfrucht
Blaubeeren | Kornblumen | Biskuit

4-Gang-Menü 33,00 €
3-Gang-Menü (mit Vorspeise) 28,00 €
3-Gang-Menü (mit Suppe) 25,00 €

 = Vegan