

APERITIF & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,1 l | 0,75 l

Blanc de blancs Brut Kerner Müller-Thurgau Riesling Gut Wilhelmsberg	11,00 65,00
Taittinger Réserve Brut	22,00 140,00
Taittinger Prestige Rosé Brut NV	22,00 140,00
Prosecco alkoholfrei	8,00 50,00

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Virgin Sbagliato Martini Vibrante Martini Floreale Prosecco	10,50
Ginger Lemonade Ingwer Zitrone Soda	10,50

MENU du Chef

FÄRÖER LACHS MIT GEMÜSEVINAIGRETTE D|I|I

Zitrus | Crème Fraiche

salmon from the faroe islands – citrus | crème fraiche

SAMTSUPPE VON GELBEN LINSEN G|I|L

Curry | Joghurt | Koriander

Velvet soup of lentils – curry | yoghurt | coriander

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET d|g

Ackerbohnen | Pancetta | Fenchel

fried sea bass – field bean | pancetta bacon | fennel

REHRÜCKEN MIT GEWÜRZKRUSTE a|g|i

Wildjus | Kürbis | Quitte

saddle of venison – jus | pumpkin | quince

KIRSCHER a|c|g|h

Haselnuss | Karamell

hazelnut | caramel



5 GANG 142

5 COURSES

4 GANG OHNE WOLFSBARSCH 108

4 COURSES WITHOUT SEA BASS

Menu Vert

GEMÜSEGARTEN VOM GUT HAIDEHOF l|f|g|h|j|i

Dijon Senf | Schalotte | Sauerteig

local vegetables – Dijon mustard | shallot | sourdough

SAMTSUPPE VON GELBEN LINSEN g|i|i

Curry | Joghurt | Koriander

velvet soup of lentils – curry | yoghurt | coriander

GESCHMORTE AUBERGINE f|i|l

Sojalack | Limette | Gelbe Bete

Braised aubergine – soy | lime | yellow beetroot

GNOCCHI MIT TRÜFFELSCHAUM a|c|g

Walnusspesto | Herbsttrüffel | Roter Chicorée

gnocchi with truffle foam – walnut pesto | autumn truffles | red chicory

TOPFENKNÖDEL a|c|g|h

Zwetschge | Vanille

curd dumpling – plum | vanilla



5 GANG 108

5 COURSES

4 GANG OHNE AUBERGINE 89

4 COURSES WITHOUT AUBERGINE

WEISSWEIN Empfehlung

0,1 l | 0,75 l

2021 Sancerre Pascal Jolivet Sancerre Frankreich <i>Steinfrüchte Melone Limette</i>	12,00 70,00
2018 Riesling Marienburg Fahrlay GG Clemens Busch Mosel Deutschland <i>Gelber Apfel Pfirsich Quitte</i>	17,00 100,00
2015 Weißburgunder Leithaberg Heinrich Burgenland Österreich <i>Kernobst mineralisch rauchig</i>	12,50 75,00
2020 Pouilly-Fuissé Domaine Ferret Burgund Frankreich <i>Frische butter nussig Steinobst</i>	16,00 95,00

ROSÉWEIN Empfehlung

0,1 l | 0,75 l

2021 SOF Toscana Rosé Tenuta di Biserno Toskana Italien <i>frisch fruchtig zart duftig</i>	15,00 86,00
---	---------------

ROTWEIN Empfehlung

0,1 l | 0,75 l

2020 Das kleine Kreuz Weingut Rings Pfalz Deutschland <i>Dunkle Kirsche schwarzer Pfeffer samtige Tannine</i>	14,00 80,00
2017 Terra de Cuques Negre Terroir al Limit Priorat Spanien <i>Schwarzkirsche Holunder samtige Tannine</i>	14,50 85,00
2018 Gabarinza Heinrich Burgenland Österreich <i>Beerenfrüchte Pflaume Zedernholz</i>	21,00 125,00
2020 Il Pino Tenuta di Biserno Toskana <i>Dunkle Beeren süße Gewürze</i>	20,00 120,00

ENTRÉE | VORSPEISEN

GEMÜSEGARTEN VOM GUT HAIDEHOF <small>l f g h j i</small>	24,00
Dijon Senf Schalotte Sauerteig <i>local vegetables – Dijon mustard shallot sourdough</i>	
FÄRÖER LACHS MIT GEMÜSEVINAIGRETTE <small>d i i</small>	26,00
Zitrus Crème fraîche <i>salmon from the faroe islands – citrus crème fraîche</i>	
TATAR VOM HOLSTEINER OCHSEN <small>A c j i</small>	28,00
Liebstöckel Kapern Zwiebelgewächse <i>beef tatar - lovage capers bulbous plants</i>	
ZWEIERLEI WATTENMEER AUSTER <small>n d g i</small>	19,00
Rote Bete & Kaviar Gurke & Kokos <i>wadden sea oyster – beetroot & caviar cucumber & coconut</i>	
GEGRILLTE BRETONISCHE MAKRELE <small>d c i i</small>	24,00
Grüner Sellerie Sanddorn Schnittlauch <i>grilled Breton mackerel – green Celeriac seabuckthorn chives</i>	
SAMTSUPPE VON GELBEN LINSEN <small>G i L</small>	18,00
Curry Joghurt Koriander <i>velvet soup of lentils – curry yoghurt coriander</i>	

Zwischengänge | les intermediaire

GEBRATENES KALBSBRIES <small>a g i</small>	29,00
Steinpilze Maronen <i>fried sweetbread – porcini chestnuts</i>	
GESCHMORTE AUBERGINE <small>f i</small>	22,00
Sojalack Limette Gelbe Bete <i>braised aubergine – soy lime yellow beetroot</i>	

LES PLATS | HAUPTGÄNGE

GNOCCHI MIT TRÜFFELSCHAUM <small>a c g</small>	32,00
Walnusspesto Herbsttrüffel Roter Chicorée <i>gnocchi with truffle foam – walnut pesto red chicory</i>	
GEBRATENER WOLFSBARSCH <small>d g</small>	46,00
Ackerbohnen Pancetta Fenchel <i>fried seabass – field bean pancetta bacon fennel</i>	
REHRÜCKEN MIT GEWÜRZKRUSTE <small>a g i</small>	49,00
Wildjus Kürbis Quitte <i>saddle of venison – jus pumpkin quince</i>	

Klassiker

VIERLÄNDER BAUERNENTE IN ZWEI GÄNGEN

69,00 P.P

„Vierländer“ duck in 2 courses

DIE BRUST „KLASSISCH“ ^{g|l}

Rotkohl | Brioche Knödel | Sellerie

roasted duck breast – red cabbage | brioche dumpling | celeriac

dazwischen servieren wir ein Sorbet

SORBET VOM HERBSTPRINZ

zum Abschluss

DIE KEULE Á LA JAPONAISE ^{a|k}

Sesam | Mango | Shiitake

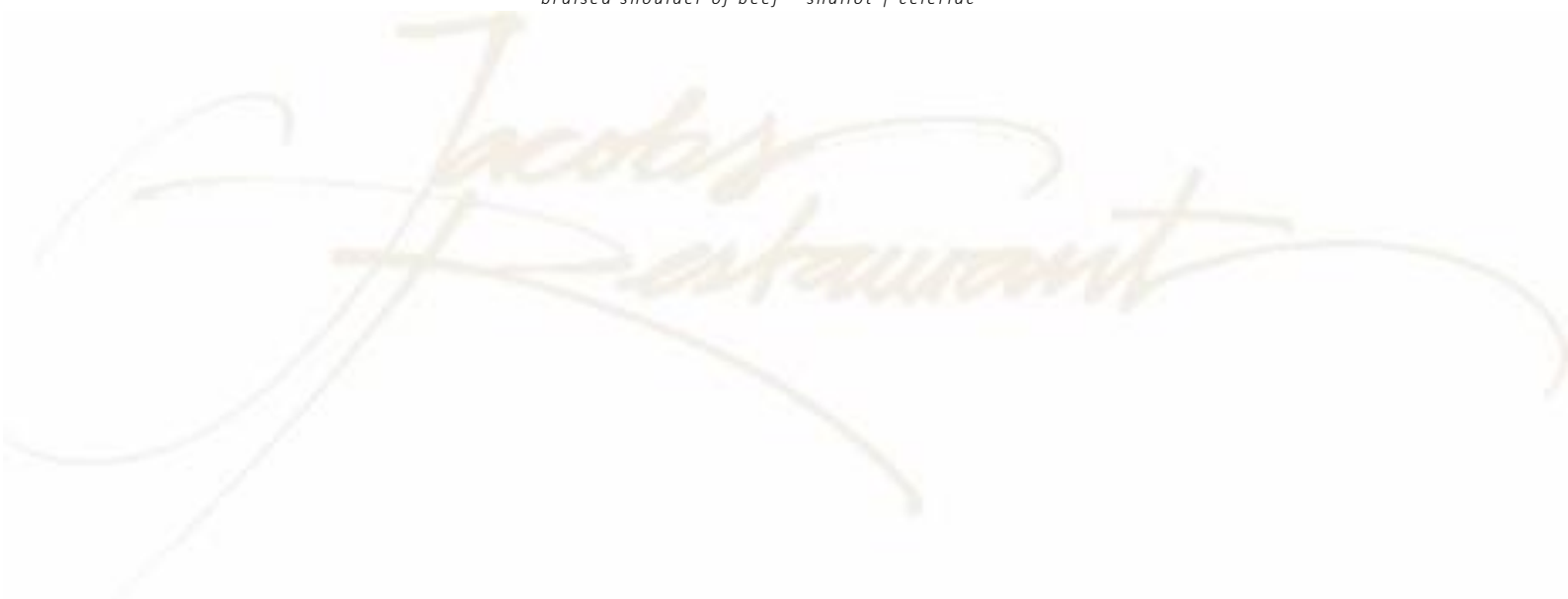
leg of duck – sesame | mango | shiitake mushroom

GESCHMORTE OCHSENSCHULTER ^{g|l}

46,00

Schalotte | Sellerie

braised shoulder of beef – shallot | celeriac



Gerne reichen wir Ihnen auch unsere große Weinkarte.

We would also be happy to offer you our large wine list

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKLUSIVE DER GÜLTIGEN GESETZLICHEN MUST.
ALL PRICES ARE QUOTED IN EUROS INCLUDING THE APPLICABLE STATUTORY VAT.

DESSERT I

NACHSPEISEN

TOPFENKNÖDEL A|C|G|H **19,00**
Zwetschge | Vanille
curd dumpling – plum | vanilla

KIRSCH a|c|g|h **19,00**
Haselnuss | Karamell
hazelnut | caramel

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSSWAHL a|g|h|j **22,00**
Feigensenf | Trauben
french cheese selection – Fig mustard | grapes

DESSERT- & LIKÖRWEIN

Tawny Port 10 years old 5 cl **11,00**
Graham's, Vila Nova de Gaia

2020 Riesling Auslese 5 cl **10,00**
Trittsheimer Apotheke
Weingut Rosch | Mosel | Deutschland

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch / Laktose H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulphite, P=Lupinen, R=Weichtiere

„Zusatzstoffinformation gemäß Codex-Empfehlung“

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5 =geschwefelt, 6 =geschwärzt, 7 =Phosphat, 8 =Milcheiweiß,

9 =koffeinhaltig, 10 =chininhaltig, 11 =Süßungsmittel, 13 =gewachst

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKLUSIVE DER GÜLTIGEN GESETZLICHEN MWST.
ALL PRICES ARE QUOTED IN EUROS INCLUDING THE APPLICABLE STATUTORY VAT.