Liebe Gäste und Freunde,

soweit sie von Allergien betroffen sind, melden sie sich bitte bei unserem service.
Nach absprache mit der küche werden ihnen passende gerichte empfohlen.

Allgemeine information:
Die preise sind rechts der speisen in vollen euro beträgen aufgeführt und beinhalten
die gesetzliche mehrwertsteuer.

schön, dass sie bei uns zu gast sind...
Ihre Gastgeber Maximilian & Alexander Knuth

Gerne servieren wir als perfekten Start & Begleitung:

Aufgeschlagene, geräucherte Nussbutter mit handgeschöpftem Dinkelbrot und Maldonsalz
3,00 EUR pro Person - à discrétion

Vorspeisen

Bunter Blattsalat oder gemischter Salat mit Hausdressing	9
Nüsslisalat an ausgelassenem Speck, Croutons und Ei	12
Pochiertes Ei auf Blattspinat und Senfcaviar mit rote Beete Blättern, überschäumt mit Miso-Hollandaise	16
Rinder Tatar an klassischem Dressing mit Senf in verschiedenen Texturen, gebeiztem Eigelb und Brotchips	**V** 25 **H** 35
Tatar von der Bernsteinmakrele unter Avocado-Carpaccio mit frischem Schnitt-Lauch, zweierlei vom Sesam und Yuzugel	28
Bündner-Gerstensuppe mit Bündnerfleisch, Kräuter-Öl und Rahm	14
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüse-Brunoise	10

Hauptspeisen

Rinderfilet aus Irland an Demi-Glace, auf Trüffel-Gnocchi und wildem Gemüse vom Keltenhof und sonnengereifter Datterino-Tomate 47

Zwiebelrostbraten auf buntem Gemüse an Demi-Glace mit Eierspätzli 39

Kalbsfilet auf wildem Gemüse, Spätzle und Morchel-Cognac-Sauce 39

Cordon Bleu vom Qualivo Schwein auf buntem Gemüse mit Pommes 23

Schnitzel „Wiener Art" vom Qualivo Schwein mit Pommes 22

Loup de Mer (Wolfsbarsch Wildfang) auf Spinatrisotto, wildem Blumenkohl und geschäumter Beurre-Blanc 44

Barberie-Ente auf Rahmwirsing und Rotkohl-Coulis, Kartoffelpürree und Enten-Jus 35

Trüffel-Gnocchi auf Spinat und Blumenkohlcreme, mit Bimi und gerösteter Hefe 29

Pochierte Eier an geschäumter Miso-Hollandaise mit Kartoffel-Pürree, Spinat und wildem Gemüse vom Keltenhof 26

Wurstsalat mit bunter Salat Garnitur, Käse und Brot 14

Dessertkarte

1 Kugel / 2 Kugeln / 3 Kugeln Eis 3
Nuss | Joghurt | Zitrone | Vanille | Schokolade

Affogato 7
Vanille-Eis | Espresso

Dänemark 8
Vanille-Eis | Schokoladensauce | Sahne

Schwarzwaldbecher 8
Vanilleeis | Schokoladeneis | Kirschen | Sahne

Schokoladensoufflé mit Rahm, Mandel-Croque und Fior di Latte-Eis 13

Blaubeersorbet an frischen Blaubeeren mit Yuzu Erde, Vanille-Creme und Mandel-Gebäck 15

Tarte Tatin an frischen Äpfeln, Joghurt Hafer-Crumble und Apfel-Sorbet 12

Digestif Empfehlung

Sizilianische Blutorange vom Etter aus der Grand Bouteille 8