

## Gruß aus der Küche

# Vorspeisen & Suppe

### Stör

Filet geräuchert | Ziegenfrischkäse-Espuma  
rote Bete | Yuzu | Macadamianuss 18,50

### Angusrind

Tatar vom Rücken | gebackenes Eigelb | gebratener Kräutersaitling  
Röstbrot | Balsamicomayonnaise 19,50

### Kokos und Curry

Schaumsuppe | gebratene Garnelen | Wan Tan | Pak Choi 14,50

### Gewürzbrot

Essenz | Kürbisgemüse | Rosenkohlgyoza 14,50

# Vegetarisches Gericht

### Muskatkürbis

Kürbisravioli | weißes Bohnenpüree | Bohnencassoulette  
Essigbirne | Zitronen-Thymianschaum 25

# Fischgerichte

### Waller vom Teichgut Mulzer

Filet gebraten | Vadouvanschaum | Gewürzbulgur | Fenchel 30

## Fleischgerichte

### Oberpfälzer Freilandhuhn

Brust gebraten | Kürbis-Ingwerschaum | Kürbisgraupen | Cima di Rapa 36

### Wildschwein

Rücken gratiniert | Speck-Pflaumenjus | Liebstöckl-Stampf  
gebratene Steinpilze | Spitzkohl 36

### Black Angus

Rücken gebraten | schwarze Trüffeljus  
zweierlei Topinambur | wilder Broccoli 39

## Dessert

### Valrhona Schokolade

Dunkles Mousse | Mandelbiskuit | Kaffee | Zwetschge | Salz-Karamelleis 15,50

### Mascarpone

Mascarponecreme | marinierte Birne | Himbeer-Tonic-Sorbet | Baiser 15,50

## Salate

Bunte Salatkomposition mit:

- Croûtons und Körnern 10
- 5 Hausgemachte Gemüsefrühlingsrollen 21,50
- Gebratene Maishähnchenbrust 24
- Lende vom Angusrind mit Portweinjus 26,50
- Seawater Garnelen in Aromaten gebraten 6 Stück 27,50

Beilagensalat 7

Da wir eine Kreuzkontamination in der Küche nicht ausschließen können, erklären wir, dass jedes Gericht Spuren von Eiern, Milchprodukten, Krebstieren, Gluten, Nüssen, Soja, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Weichtieren und Sulfit enthalten kann.

Wenn Sie von Allergien betroffen sind, beraten wir Sie gerne individuell und sachgerecht

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.