



Menü der Saison

Seasonal multi-course dinner

Couvert (tischweise): Brot, Olivenöl & hausgemachter Dip, pro Person

couvert (served per table): bread, olive oil & homemade dip, per person

1.50 €

Vorspeise

Rapunzelsalat / Geräuchertes von der Ente / Melone / Quitte
starter

lamb`s lettuce / smoked duck / melon / quince

10.00 €

Erfrischung

Apfelsorbet / Sternrenettenchutney / Calvados
refreshment

apple sherbet / winter apple chutney / Calvados

6.00 €

Wild

Hirschrücken / Rotkohlfond / Rosenkohl / Bacon / Malzpurée
game

saddle of venison / red cabbage stock / Brussels sprouts / bacon / malt purée

28.00 €

Süßes

Walnusseis / Pistaziencrumble / Rumpflaume
dessert

walnut ice-cream / pistachio crumble / rum plum

7.00 €

47.00 € als 4-Gang-Menü

47.00 € as a 4-course dinner

**Um bestmöglichen Service & Küche bieten zu können,
bitten wir Sie eine Tischreservierung vorzunehmen.**

*To help us provide our best service & cuisine,
please reserve a table in advance.*

Kleine Vorspeisen

appetizers

Couvert (tischweise): Brot, Olivenöl & hausgemachter Dip, pro Person 1.50 €
couvert (served per table): bread, olive oil & homemade dip, per person

Rinderfilet-Carpaccio

gehobelter Parmesan / Eichblatt / Brotchip
beef tenderloin carpaccio
shaved parmesan / curled lettuce / bread chip

14.00 €

Garnelencocktail - warm serviert -

Ananas / Avocado / Blutampferkresse
prawn cocktail - served warm -
pineapple / avocado / red sorrel cress

14.00 €

Gebackene Champignons

Kerbelaïoli / San Daniele Schinken / Süßkartoffel
baked mushrooms
chervil aioli / San Daniele ham / sweet potato

10.00 €

Ragoût fin

feines Kalbsragout / Sauce Hollandaise / Königinpastetchen
ragout fin
fine veal ragout / hollandaise sauce / bouchée à la reine

14.00 €

Suppen

soups

Couvert (tischweise): Brot, Olivenöl & hausgemachter Dip, pro Person 1.50 €
couvert (served per table): bread, olive oil & homemade dip, per person

Petersilienwurzelsuppe

Chili / Quitte / Garnele

parsley root soup

chili / quince / prawn

7.90 €

Kesselfrische Rinderkraftbrühe

Markklößchen / Gemüse / Eierstich

clear beef broth fresh from the soup kettle

marrow dumplings / vegetables / custard royale

6.50 €

Fisch

fish

Couvert (tischweise): Brot, Olivenöl & hausgemachter Dip, pro Person 1.50 €
couvert (served per table): bread, olive oil & homemade dip, per person

Steinbuttfilet

mit Paprika gratiniert / Ingwerfond / asiatischer Chicorée
turbot fillet
gratinéed with bell pepper / ginger stock / Asian chicory

25.00 €

Ji hao Lachsfilet

Spitzkohl / knusprige Beete / Süßkartoffel
Ji hao salmon fillet
sweetheart cabbage / crispy beetroot / sweet potato

23.00 €

Vegetarisch & Salat

vegetarian & salad

Couvert (tischweise): Brot, Olivenöl & hausgemachter Dip, pro Person 1.50 €
couvert (served per table): bread, olive oil & homemade dip, per person

Trüffelpasta

Parmesanhippe / Salattopping
truffle pasta
parmesan tuile / salad topping

18.00 €

Blattsalat in Hausdressing

mit Rinderfiletspitzen
oder Riesengarnelen
oder gesmoktem Tofu & Champignons
leaf lettuce in our house dressing
with beef tenderloin tips **or** king prawns **or** smoked tofu & mushrooms

14.00 €

als große Portion 18.00 €
large serving

1878 Klassiker

1878 classics

Couvert (tischweise): Brot, Olivenöl & hausgemachter Dip, pro Person 1.50 €
couvert (served per table): bread, olive oil & homemade dip, per person

Wiener Schnitzel vom Jungkalbsrücken

in Butterschmalz gebraten / Preiselbeeren / Bratkartoffeln

Wiener Schnitzel (breaded veal escalope)

fried in clarified butter / lingonberries / pan-fried potatoes

23.00 €

Rehragout aus heimischer Jagd

Champignons / Butterspätzle / Beilagensalat

ragout of venison from local forests

mushrooms / buttered spaetzle noodles / side salad

22.00 €

Gebratene Kalbsleberscheiben

Elstar Apfel / krosse Zwiebeln / Kartoffelpüree

fried calf's liver slices

Elstar apple / crispy onions / mashed potatoes

23.00 €

Zwiebelrostbraten vom Rinderroastbeef

Kräuterbutter / Grilltomate / Bratkartoffeln

roast beef with onions

herb butter / grilled tomato / pan-fried potatoes

31.00 €

Junge Küche

young cuisine

Couvert (tischweise): Brot, Olivenöl & hausgemachter Dip, pro Person 1.50 €
couvert (served per table): bread, olive oil & homemade dip, per person

Duroc Schweinefilet

Sauerländer Grünkohl / zarter Schmorbauch / Kartoffelwürfel

Duroc pork tenderloin

Sauerland curly kale cabbage / tender braised pork belly / diced potatoes

24.00 €

Getrübelt französische Taubenbrust

Ponzu / Thaispargel / Erdnussbuttercreme

truffled french pigeon breast

ponzu / Thai asparagus / creamed peanut butter

28.00 €

Wildhasenrücken im Maiscrunch

Preiselbeeren / Spitzkohl / Malzpuée

saddle of hare in corn crunch

lingonberries / sweetheart cabbage / malt purée

25.00 €

48 Stunden gegartes Rinderbäckchen

knuspriger Grünkohl / geschmorte Karotten / Kürbis

slow-cooked beef cheek (48 hours)

crispy curly kale cabbage / braised carrots / pumpkin

18.00 €

als große Portion 24.00 €

large serving

Desserts

desserts

Mousse au Chocolat

Valrhona Schokolade / karamellisierte Ananas / Curry Safran Crumble

chocolate mousse

Valrhona chocolate / caramelized pineapple/ curry safran crumble

8.00 €

Crème Brûlée

Pistazieneis / Tonkabohne / Sternrenettenchutney

Crème Brûlée

pistachio ice cream / tonka bean / winter apple chutney

8.00 €

Französische Edelkäseauswahl

Feigensenf / Butter / Brot

selection of fine French cheeses

fig mustard / butter / bread

10.00 €

Hausgemachtes Eis

Tagesangebot

homemade ice cream

please ask for our daily selection of flavours

1.40 €

Bitte lassen Sie uns wissen, ob Sie Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten haben.

Wir sehen uns verpflichtet Sie zu beraten.

We kindly ask you to let us know if you suffer from any food allergies or intolerances.

We feel it is our duty to provide information.