

R E S T A U R A N T  
**LEBENSWERK**  
S I N C E 1 8 7 8

## Vorspeisen

**Rosa Kalbsfilet „Vitello tonnato“**  
*Kürbis / Buchweizen / Thunfisch / Quitte*

12,50

**Ziegenkäse Crème Brûlée** 🌱  
*marinierter Rosenkohl / eingelegte Rübchen / Zitronenseitling / Pumpnickelcrunch*

11,50 €

**Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis**  
*gegrillte Shiitake-Pilze / Kürbiskerncrunch*

10,00 €

**Klassische Rinderkraftbrühe**  
*Gemüsejulienne / Eierstich / Markklößchen*

8,00 €

## Hauptgänge

**Vegetarische Tagliatelle in Parmesan Velouté** 🌱  
*Kürbiskernpesto / marinierter Baby Kohl*

18,00 €

**alternativ mit**

*gegrillten Garnelen*

24,00 €

**oder**

*Roastbeefstreifen*

24,00 €

**oder**

*geschmortem Kürbis süß-sauer* 🌱

21,00 €

**In Zitrus-Butter geschwenkte Spinatknödel**  
*Parmesan Velouté / Buchenpilze / Brösel*

22,00 €

**Duett von Lachsforelle & Jakobsmuschel**  
*Trüffelschaum / Kürbis Dreierlei / Buchenpilze*

32,00 €

R E S T A U R A N T  
**LEBENSWERK**

S I N C E 1 8 7 8

**Winterliche Salatauswahl** 🌿

*Gurkensalat / Karottensalat / geschmorter Kürbis süß-sauer  
Croûtons / Sprossen / Kernöl-Hausdressing*

16,00 €

**alternativ mit**

*gegrillten Garnelen*

24,00 €

**oder**

*Roastbeefstreifen*

24,00 €

**oder**

*Belper Knolle & Buchenpilze* 🌿

21,00 €

**Cordon Bleu von der Maispoularde**

*gefüllt mit Franky's Bergkäse & Trüffelschinken  
Trüffelschaum / Schwarzwurzeln à la crème / Kartoffelgnocchi*

30,00 €

**Angus Rumpsteak 200g**

*Portweinjus / Gewürzkarotte / Röstzwiebel Dauphin / Trüffel*

34,00 €

**Gebackenes Schnitzel vom Kalbsrücken**

*Gurkensalat / Röstkartoffeln / Preiselbeeren*

26,00 €

**Wildgulasch aus heimischen Wäldern**

*Rotkohl / Semmelknödel*

30,00 €

**Dessert**

**Allerlei von Birne & Marzipan**

*gebackenes Butter-Zimt-Brioche / Marzipaneis & Mousse / eingeweckte Birne*

11,50 €

**Kleine Sorbetvariation zur Erfrischung**

*grüner Apfel / Zitrus / Rosé*

8,50 €