

Kalbsbries in Beurre Noisette gebraten Kartoffelschaum Kartoffelstroh Spinat-Sprossen-Salat	19
Champagner Kutteln Morcheln geschmorte Zwiebel geräucherter Aal	18
Gedämpfter Saibling Kartoffelschaum Kohlrabi Taschen	18
Kürbisschaumsüppchen gebratene Garnele Croûtons	9
Blattsalate Portweinvinaigrette Croûtons	6
-	
5-Gang-Überraschungsmenü	115
4-Gang-Überraschungsmenü	95
3-Gang-Überraschungsmenü	75
-	
Stockyard Wagyu Rinderfilet Breite Bohnen Kartoffelterrinen	58
Roastbeef von der Färse Wilder Brokkoli Zwiebel Selleriepüree Bramata	34
Gebratener Thunfisch Teriyaki Sauce Selleriepüree Kohlrabi Taschen Kartoffelterrinen	28
Gedämpfter Saibling Kartoffelschaum Kohlrabi Taschen Schnittlauch Öl Saiblings Kaviar Kartoffelterrinen	27
Eingemachter Kalbstafelspitz Hausgemachte Bandnudeln	26
Käsespätzle Blattsalat	16
Spätzle Kartoffelterrinen Bramata	6
-	
Gefüllte Schokoladenkugel Vanilleeis Himbeeren geschlagene Sahne	11
Schokoladeneis	3
Limonen - Joghurteis	3
Sauerkirschorbet	3
Vanilleeis	3
Weißes Schokoladeneis	3
Rosensorbet	3

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie gerne unsere geschulten Mitarbeiter.



Überraschungsmenü

Gebratener Heilbutt | Alblinsen | Spinatsalat | Portweinvinaigrette
24

Petersilienravioli | Pfifferlinge | Parmesan | Beurre Noisette
20

Riesengarnele | Krustentiernage | Tomate
26

Stockyard Wagyu Entrecôte | Röstzwiebel | Breite Bohnen | Spätzle
50

Zwetchgenstreusel | Karamellisierte Zwetschgen | Vanilleeis |
geschlagene Sahne
14

5-Gang-Überraschungsmenü	115
4-Gang-Überraschungsmenü	95
3-Gang-Überraschungsmenü	75

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie gerne unsere geschulten Mitarbeiter.

