

Aperitif

Glas Champagner (0,1) Taittinger Brut	9.5
Winter Sprizz Belsazar red, Prosecco, Orange	8.5
Seelbach Champagner, Bourbon, Cointreau, Bitter	18.5

Vorspeisen

Maronenschaumsüppchen Karamellierte Mandeln	9
Wildessenz Portweinravioli, Sautiertes Gemüse	12.5



Endiviensalat Ziegenkäse, Rote Bete, Orange, karamellierte Walnüsse	9.5
Gefülltes Artischockenherz Wildkräutersalat, Paprikaschaum	11.5
Vitello Tuscholsky's Kalbstafelspitz & Zunge, gebackenes Kalbsbries, Thunfischcrème	14
Färöer-Lachs (Sashimi) Soja-Nussbutter-Glace	14
Jakobsmuscheln Fenchelpotpourri, Pistousud	12

Hauptspeisen

Rosa Entenbrust Apfel-Kartoffelgratin, Spitzkohl, Pastinake	21
Hirschkalbsrücken (pochiert in Hollundersirup) Rosenkohllaub, Sellerie, Apfel-Rosmarinpüree	26
Wildragout Gebratene Pilze, Semmelschnitte	19.5
Steak Frites vom Black Angus Entrecôte 280 gr	29
Rinderfilet 200 gr Pommes Frites, Sauce Béarnaise	35



Wildfangzander Berglinsen, Blumenkohlpuée, Speckschaum	19
Weißer Heilbutt Vanilleschwarzwurzel, Portweinrisotto	27



Rotkohlpäckchen Graupen, geräucherter Tofu, Portweinschalotten	16
Getrüffelte Linguine Parmesansauce	16
Pochiertes Bio-Ei Humus, Blattspinat	14

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergien sprechen Sie bitte unseren Service an.
Kartenzahlung ab 30 Euro.

Klassiker

Tatar (Black Angus) Eigelb, Cornichons, Schalotten, Senf, Kapern, Sardellenfilets	kl. / gr. 15 / 25
Berliner Kalbsleber Äpfel, Zwiebeln, Kartoffelpüree	19
Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren	23
Rinderroulade Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln	18.5

Wein Empfehlung

2013 Kumarod Weiss (Österreich / Burgenland / Weingut Schwarz)	Gl. 5.5 / Fl. 32
2012 Kumarod Rot (Österreich / Burgenland / Weingut Schwarz)	Gl. 7.5 / Fl. 45

Nachspeisen

Crème Brûlée	7.5
Tannenhonigparfait Walnüsse, Rosmarin	9
Schoko-Zimtküchlein Apfelsinensorbet, Tonkabohnenzuckerwatte	9.5
Champagnersüppchen	9.5
Auswahl französischer Rohmilchkäse	12