

Aktuelle Genüsse

06.02. - 01.03.2026

VORSPEISE

Rote Bete mit Stracciatella, Haselnüssen und feinen Kräutern (V)

Sanft gegarte Rote Bete entfaltet ihre natürliche Süße und erdige Tiefe, harmonisch kombiniert mit cremiger Stracciatella, die sich weich über das Gemüse legt. Geröstete Haselnüsse bringen eine nussige Crunchigkeit und betonen die herbstliche Aromatik. Frische Kräuter runden das Gericht feinwürzig ab, setzen grüne Akzente und unterstreichen die Balance zwischen Frische und Tiefe. Eine klare Komposition – reduziert, aber kraftvoll. | 26,90

MITTELPUNKT

Dry Aged

Eine Auswahl besonderer Cuts finden Sie in unserem Dry Ager.

BEILAGEN

Pasta mit langsam geröstetem Beef Ragout

Lange geschmortes Rindfleisch bildet die Grundlage dieses kraftvollen Ragouts: intensiv, faserzart und mit tiefen Röstaromen. Die Pasta nimmt die kräftige Sauce voll auf – jede Gabel voll Wärme und Substanz. Sanft karamellierte Zwiebeln sorgen für eine natürliche Süße, die das Gericht harmonisch abrundet. Ein Klecks Schmand bringt angenehme Frische und ein feines Säurespiel. Herzhaft, ehrlich und kompromisslos auf Genuss ausgerichtet. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar.

Risotto vom grünen Weizen

Grüner Weizen bringt kernigen Biss und einen leicht nussigen Geschmack in dieses moderne Risotto, das durch Gemüsefond und sanftes Rühren seine cremige Konsistenz erhält. Zarte Erbsen und feine Karotten fügen Frische und Süße hinzu. Die Maispoularde wird sanft gegart und bleibt wunderbar saftig – mit feinem Eigengeschmack, der sich ideal in das Gericht einfügt. Eine ausgewogene Komposition aus Textur, Aromen und wohl dosierter Eleganz. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar.

NACHSPEISEN

Tagesdessert (V)

Diese Woche überraschen wir Sie mit wechselnden Tagesdesserts.

(v) All diese Gerichte sind vegetarisch.

(v+) All diese Gerichte sind vegan.

(A) All diese Gerichte enthalten Alkohol.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer. Eine detaillierte Ausweisung eventueller Zusatzstoffe und/oder Allergene erfrage bitte beim Servicepersonal. Die Angaben des Gewichts beziehen sich auf das Rohgewicht. Es gibt ungefähr einen kleinen Grillverlust von ca. 15–20%.