



# BAD/SAAG

SEE RESTAURANT

## VORSPEISEN

---

<b>ZIEGENFRISCHKÄSEMOUSSE</b>	<b>13 €</b>
Portweingelee – Rucolaöl – Walnuss – Pumpernickel	
<b>BEEF TARTAR</b>	<b>18 €</b>
Mixed Pickels – Zwiebel – Meersalzbutter – Baguette	
<b>RÄUCHERLACHSCARPACCIO</b>	<b>18 €</b>
Rucola – getrocknete Tomaten – Wasabi-Aioli	

## SUPPEN

---

<b>WALDPILZMACCHIATO</b>	<b>9 €</b>
Rosmarincroutons	
<b>RINDER-COSOMMÈ</b>	<b>8 €</b>
Juliennegemüse - Grießdukatens	

## HAUPTSPEISEN

---

<b>GEFÜLLTE PASTA "SURF &amp; TURF"</b>	<b>22 €</b>
Meeresfrüchte – Tafelspitz – Knoblauch-Limettenbutter – rosa Pfeffer	
<b>FILET VOM WOLFSBARSCH</b>	<b>27 €</b>
Gebratene Gnocchi – Balsamico-Linsen – Champagnersüppchen	





<b>ENTRECOTE SOUS VIDE</b>	<b>35 €</b>
Kartoffel-Lauchküchlein – Mariniertes Rucola – Portwein-Heidelbeerjus	
<b>HIRSCHRAGOUT</b>	<b>26 €</b>
Apfel-Zimtrotkraut – Serviettenknödelspitz – Preiselbeer-Birne	
<b>PUTENWIENER</b>	<b>18 €</b>
Pommes Frites – Preiselbeeren	
<b>VEGI POT ASIA STYLE</b>	<b>16 €</b>
Frisches Gemüse – Basmatireis – Kokos-Currycreme	
<b>QUICHE</b>	<b>16 €</b>
Tomaten – Zwiebel – Brokkoli – mariniertes Jungspinat – Kürbis Chutney	

## SWEETS

---

<b>KOKOSPARFAIT</b>	<b>12 €</b>
Rotwein-Ananas-Carpaccio – Honigespuma	
<b>MOUSEE VON DER EDELBITTERSCHOKOLADE</b>	<b>12 €</b>
Glühweinschaum – Spekulatiuscrunchers	

