

## Vorspeisen

Kürbissuppe mit Altenburger Ziegenkäse  
in Blätterteig und Croûtons  
9.5 € wahlweise  

Jakobsmuschel gebraten, Kürbiskern-Risotto   
und eingelegtem Kürbis  
17.4 €

Happy Foie Gänseleber Terrine karamellisiert  
mit hausgemachten Brioche,  
Cranberry-Birnen-Chutney  
17.4 €

Kalbsbries gebraten, Spitzkohl und   
Kartoffelkrapfen, Sherry-Jus  
18.5 €

## Hauptgerichte

Gebackene Falafel mit Hummus,    
Spitzkohl gebraten, Tahin-Creme  
23.4 €

„Feta“ in Brickteig gebacken, geschmorte Rote Beete,    
Selleriepüree und Kürbissauce  
23.4 €

Lammragout und Lammhüfte Sous vide, Rosenkohl gebraten   
und Kartoffel-Sesam-Püree  
32.4 €

Steinbuttfilet und Riesengarnele gebraten,   
Artischocken sautiert und Kartoffelkrapfen  
32.4 €

Rinderfilet gebraten und Gans-Praline,     
geschmorte Rote Beete und Selleriepüree  
37.3 €

Seeteufel gebraten, Kürbiskern-Risotto   
und eingelegtem Kürbis, Krustentiersauce  
33.5 €

## Dessert

Weißer Schokoladen Crème Brûlée,   
Wild Heidelbeer-Ragout und Vanille-Eis  
12.4 €

Kugel Sorbet & Früchte 4.1 €    
mit Wodka aufgegossen 8.1 €

Schokoladenladen-Haselnuss Törtchen, Brombeerragout,  
Muscovado-Eis, Karamell Creme  
12.5 €

## Appetizers

Pumpkin soup with chanterelles  
in puff pastry and croutons  
9.5 € optional  

Seared scallops, pumpkin seed risotto   
and pickled pumpkin  
17.4 €

Happy Foie Goose Liver Terrine, caramelized  
with homemade brioche,  
cranberry-pear chutney,  
17.4 €

Fried sweetbreads, pointed cabbage and   
potato fritters, sherry jus  
18.5 €

## Main dishes

Baked falafel with hummus, pointed cabbage   
and tahini cream  
23.4 €

Feta baked in brick pastry, braised beetroot,   
celery puree and pumpkin sauce  
23.4 €

Lamb ragout and lamb rump cooked sous vide,   
roasted brussels sprouts and mashed potatoes  
32.4 €

Roasted turbot fillet and king prawn, artichokes   
and potato donuts  
32.3 €

Roast beef fillet, braised beetroot    
and celery root purée  
37.2 €

Pan-fried monkfish, pumpkin seed risotto   
and pickled pumpkin, shellfish sauce  
33.5 €

## Dessert

White chocolate crème brûlée, wild blueberry ragout   
and vanilla ice cream  
12.4 €

Chocolate-hazelnut tartlet, blackberry compote,  
Muscovado ice cream, caramel cream  
12.5 €

Ball of sorbet or ice cream & fruit 4.1 €    
infused with vodka 8.1 €