

Menü „Nördlich“

Leicht gedämpfter Färöer Lachs  
Gurke | Mandel | Kokos

\*\*\*

Gebratene Nordseemeeräsche  
Endiviensalat | grüner Holunder | Speck

\*\*\*

Roh marinierte schottische Jakobsmuschel & krosser Schweinebauch  
Süß – saurer Kürbis | Muschelsud

\*\*\*

Rosa gebratene Challans Entenbrust  
Hagebutte | Rosenkohl | Liebstöckl | Haselnuss

\*\*\*

Käseauswahl mit hausgemachten Chutneys  
Früchtebrot

\*\*\*

Steinpilze aus dem Burgwald  
Moosbeeren | Cru Virunga Schokolade | Pistazie

Menüpreis 5 Gänge 88 € ( ohne Käse )

Menüpreis 6 Gänge 102 €

Getränkebegleitung  
in 5 Gängen je 0,1l 59 €  
in 6 Gängen je 0,1l 66 €

## Menü „Urtypisch“

Crépinette von der Wachtel  
Steinpilze | Mangold | schwarzer Holunder

\*\*\*

Gegrillter Stör aus heimischen Gewässern  
Junger Lauch | Sauerampfer | Kartoffelvelouté  
- zur Ergänzung mit 6 Gramm exklusiven Osietra Kaviar 13 €

\*\*\*

Medaillon vom Battenberger Hirschrücken  
Rote Beete | Sauerrahm

\*\*\*

Pochierte Birne & Mohnküchlein  
Gestockter Schmand | Sauerrahmeis | Sabayone

Menüpreis 78 €

## Menü „Natürlich“

Marinierte bunte Bete  
Haselnuss Gremolata | Ziegenschmand | Wildkräuter

\*\*\*

Waldecker Südfrüchte | gereifter Cheddar  
Eigelb | Lauch

\*\*\*

Karamellisierter Winterspargel  
Rote Mangoldpraline | Trompetenpilze

\*\*\*

Sorbetvariation | Frischkäse Sabayone | marinierte Spätsommerbeeren

Menüpreis 78 €

### zu unserem Menü „Natürlich“ empfehlen wir:

Roter Tiefsee Carabinero 24 €  
Rinderfilet vom nordhessischen Weiderind 24 €