

ab 21:30

from 9:30 pm

Late Dinner Menu

VORSPEISE
APPETIZER

SCHINKENUDELN DELUXE

Udon Nudeln, dehydrierter Schwarzwälder-Schinken-Chip, Trüffel-Schaum 22.99
Udon Noodles, Dehydrated Ham Chip, Truffle Foam

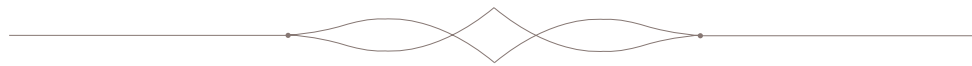
VORSPEISE
APPETIZER

TEMPURA SPARGEL

Gebackener Spargel mit Grüne-Sauce Hollandaise 22.99
Baked Asparagus with Hollandaise Green Sauce

HESSEN CARPACCIO

Kalter Schweinsbraten vom Biohof May, Grüne-Soße-Gremolata, Senf-Schmand, Krautsalat, Walnüsse & Zwiebel-Gel 22.99
Cold Roast Pork from the May Organic Farm, Green Sauce Gremolata, Mustard Sour Cream, Coleslaw, Walnuts and Onion Gel



FALSCHER HASE

Kalbshackbraten vom Beter-Leven Tierwohl-Betrieb, Bio-Ei, Pilzschaum, Pilze & Herzogin Kartoffel 33.99
Veal Meatloaf from the Beter-Leven Animal Welfare Farm, Organic Egg, Mushroom foam, Mushrooms & Duchess Potato

HAUPTSPESIE
MAIN COURSE

KNÖDEL & EDELPILZE

Gemischte Edelpilze, Gebratener Brezenknödel, Trüffel-Schaum, Preiselbeer-Gel 29.99
Mixed Mushrooms, Fried Dumpling, Truffle Foam, Lingonberry Gel

HAUPTSPESIE
MAIN COURSE

BACKFISCH "HESTON BLUMENTHAL"

Rotbarsch in espumierten Bierteig gebacken, Kartoffel-Salat-Creme, Kapern-Remoulade, Gartengurkensalat 49.99
Redfish baked in espumed Beer Batter, Potato Salad Cream, Caper Remoulade, Garden Cucumber Salad

WURST WELLINGTON „ROYAL“

Getrüffelte Weißwurst vom Biohof May im Blätterteigmantel, Edelpilz-Duxelle, Spinat und Kalbsknochen-Jus 39.99
Truffled Sausage Wellington from the organic farm May in puff pastry Coat, Noble Mushroom Duxelle, Spinach and Veal Bone Jus

WAGYU SAUERBRATEN

Japanischer Kagoshima A5 Tri-Tip-Sauerbraten, Schattenmorellen, Speck-Grünkohl & Herzogin Kartoffel 69.99
Japanese Kagoshima A5 Tri Tip Sour Roast, Morello Cherries, Bacon-Kale & Duchess Potato

 GLUTEN  MILK  EGG  MUSTARD  FISH  CRUSTACEANS  LUPIN  CELERY  SOY  SULFITE  NUTS

NACHSPEISE
DESSERT

  **SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTEN KIRSCHKE**   

Schwarzwälder Kirschtorte in Form einer Kirsche 19.99
Black Forest Cake in the shape of a Cherry

NACHSPEISE
DESSERT

  **WALDMEISTER FROYO**  

Frozen-Yogurt mit Waldmeister 14.99
Frozen Yogurt with Woodruff

COCKTAILS

SAUER GESPRITZTER

Gin, apfelwein, tonka, lime, center shock 18

KRAZY KRAKEN

Kraken Black Spiced Rum, Orgeat, Lime, Thomas Henry Ginger Beer 18

SINNERMAN

Plum infused grey goose vodka, lime, cinnamon, orgeat, Calvados 18

WHITE NEGRONI

Gin, Manico white vermouth, suze 16

NAPOLEON

Cognac, Lillet, Dry Curacao, Lime, Salt 18

FRANZI SPRIZZ

woodruff, rhubarb, champagne 21

SPIRIT

Herbal Liquor, Lime, Thyme, Honey, Apple 18

SWEET 'N CHILI

1800 Tequila Blanco, Amaretto, Lime, Agave, Chili 18

GRAPE LOVE

Pisco, Riesling, Cinnamon 18

GINGER GRENADE

Pomaganate, mint, lime, Ginger Ale 12

HAKUNA MATATA

Passionfruit, lime leaves, elderflower, lime, bitter lemon 12