Großzügig
seit 1854.

AUSTERN

Mignonette, Austernbrot, Zitrone

Fine de Claire
Stk. / 5

VORSPEISEN

Weiße-, Rote- und Gelbe Bete auf Salz gebacken 19
Burrata, Haselnuss, Vinaigrette

Wildpastete 22
Sauce Cumberland, Portweingelee

Feldsalat 18
Speck, pochiertes Bio-Ei, Honig-Senf-Vinaigrette

TATAR A LA MAISON

Handgeschnittenes Leinetaler Rind
Bio-Eigelb, Kapern, Schalotten, Chili
26

Thunfisch
Avocado
24

Eingelegte Tomaten
Cornichons, Kapern, Peperoncini, grüner Pfeffer
18

Rinderkraftbrühe 16
Pilz-Agnolotti

Maronensuppe 16
Apfel, Nüsse

ZWISCHENGÄNGE

Jakobsmuscheln 29
in Butter gebraten, Blattspinat

Tagliatelle 24
hausgemachte Eier-Teigwaren, Waldpilze, Morcheln

Alle Preise gelten in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

HAUPTSPEISEN

Rote Bete Knödel 28
Comté, Waldpilze

Cassoulet mit Kürbis 25
cremige weiße Bohnen, Kürbis, eingelegte Tomate (vegan)

Hühnerfrikassee mit Leipziger Allerlei 35
Moringer Bio-Huhn, Spargel, Erbsen, Morcheln, Champignons

Rehrücken 52
Burgunder Jus, Birne, Preiselbeeren, Rosenkohl, Kartoffelpüree

Bouillabaisse 35
Edelfische, geröstetes Brot, Sauce Rouille

Kabeljau Loin 42
Beurre Blanc, Blattspinat, Graupen-Ragout

FILET WELLINGTON

Rinderfilet im Blätterteig
Waldpilze, Wildschweinschinken, Burgunder-Jus, Fingermöhren, Kartoffelpüree

55 p. P.

Für 2 Personen, Zubereitungszeit 30 Minuten

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb 32
Champignons, Rahmsauce, hausgemachtes Rösti

Wiener Schnitzel 36
Wildpreiselbeeren, Petersilienkartoffeln, Gurkensalat

Filet de Bœuf au Poivre Vert 49
Leinetaler Rinderfilet, Pfeffersauce, Pommes frites

DESSERT

Crème Brûlée	14
Mousse au Chocolat *Crème double*	14
Tarte Tatin *Vanilleeis*	16
Spaghetti-Eis für zwei *Beerensauce, Schlagsahne*	18

PORTWEIN

5cl

Taylor‘s 10y Old Tawny Port	9,5
Taylor‘s 20y Old Tawny Port	18
Taylor‘s 30y Old Tawny Port	32
Taylor‘s 40y Old Tawny Port	42