



Liebe Gäste,  
diese Gerichte dienen nur als Beispiel und grobe Orientierung, unsere Karte wechselt wöchentlich!

## Speisekarte

### Suppe & Vorspeisen

Geschäumte Kürbissuppe mit Kern-Öl und Kalbfleisch-Ravioli <i>=&gt; vegetarisch möglich</i>	8,90 €
Feldsalat mit Preiselbeer-Dressing, Sprossen und gebackenen Kartoffelwürfeln <i>=&gt; vegetarisch</i>	9,90 €
Lauwarme Feigentarte mit Walnuss-Mayonnaise und Hirschschenken	13,50 €
Ceviche vom Thunfisch mit Chili, Limone, Koriander und Avocado-creme	17,00 €

### Hauptspeisen

Doradenfilet mit Wasabi-Schaum, Orangen-Fenchel und Rote Bete Risotto	29,50 €
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Kürbiscreme, Pak Choi und knusprigen Wan Tans	28,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit gebackener Petersilie und lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat	26,90 €
Geschnetzeltes vom Eifelschwein Filet mit Morchelrahmsauce, Speckwirsing und Spätzle	26,50 €
Entrecôte mit Pfeffersauce, grünen Bohnen und Kartoffel-Schnittlauch-Püree	36,00 €

### Dessert

Schwarzwälder Kirsch im kleinen WECK Glas	6,00 €
Salziger Walnuss-Kuchen mit Orangen-Gel, Mascarponecreme und Cassis-Sorbet	11,50 €
Le Knack Unsere Schokoladen-Variation	14,90 €
Rohmilchkäseauswahl vom Maître Affineur Volker Waltmann mit Feigensenf und Brot	13,50 €

Die Liste der Allergene können Sie in unserer Zusatzkarte einsehen.



## Menü

Burrata mit mariniertem Pfirsich,  
Minze, Parmaschinken  
und Tiroler Schüttelbrot  
13,90 €

\* \* \*

Filet vom Seehecht mit Rieslingschaum,  
krossem Speck, Weintrauben  
und Rahmsauerkraut

Vorspeise 19,00 €  
Hauptspeise 33,00 €

\* \* \*

Rosa gebratener Lammrücken  
mit Rotwein-Zwiebel-Chutney, grüner Spargel,  
Pancetta und Gorgonzola-Polenta-Schnitte  
33,00 €

\* \* \*

Friandise von Nuss,  
Aprikose und Brombeere  
13,90 €

3-Gänge-Menü (ohne Seehechtfilet) 58,50 €  
4-Gänge-Menü 74,50 €

## Vegetarisches Menü

Radicchio di Treviso  
mit karamellisierten Walnüssen,  
Williams Birne und Gorgonzola-Dressing  
11,50 €

\* \* \*

Kürbisrisotto mit gebratenem Taleggio,  
confierten Tomaten und Wildkräutern  
18,90 €

\* \* \*

Friandise von Nuss,  
Aprikose und Brombeere  
13,90 €

3-Gänge-Menü 42,00 €