

Suppe - soup

Kürbiscremesuppe

Haselnuss | Honig | Thymian

*pumpkin cream soup
hazelnut | honey | thyme*

8.5

Rinderkraftbrühe

Grießnocken | Julienne | Kräuter

*beef consommé
semolina quenelles | vegetables | herbs*

9



Vorspeise & Salate

appetizer & salad

COURT Side Greens

Kirsch-Rosmarindressing | gemischte Blattsalate
| Rohkost | Rote Bete | Kerne | „Birnen Schnee“

*COURT side greens
cherry & rosemary dressing | mixed leaf salad | vegetables
| beetroot | seeds | "pear snow"*

klein | small 5.5
groß | big 13

Kürbis „Flammkuchen“

Kürbis-Schmand | Santa Maria | Blauschimmelkäse | Radicchio | Zwiebel

*pumpkin "Tarte Flambée"
pumpkin sour cream | Santa Maria | blue cheese | radicchio | onion*

11.5

Tataki vom Hirsch

Süßkartoffel | Birne | Miso |
Kürbiskerne

*venison tataki
sweet potato | pear | miso |
pumpkin seeds*

14.5

Liebe Gäste, haben
Sie Allergien oder
Unverträglichkeiten?
Sprechen Sie uns
einfach an – wir
helfen Ihnen gerne
weiter.

*Aperitif des Monats
aperitif of the month*

Autumn Love

Lillet Blanc | Apfel | Zitrone |
Tonic

Lillet Blanc | apple | citron | tonic

10.5



Dear guests, do you
have any allergies or
intolerances? Please
feel free to speak to
us – we'll be happy
to assist you.

Sorbet

Cassissorbet

cassis sorbet

Wahlweise mit:

optional with:

Sekt

(sparkling wine)

Vodka

Erfrischen Sie Ihre Sinne vor dem Hauptgang mit einem leichten Sorbet – auch ideal als Dessert.

Refresh your senses before the main course with a light sorbet – also ideal as a dessert.



Zwischengang

Interlude

Zanderfilet

Karotte | Knoblauch | Bulgur | Kräuter

pike-perch fillet

carrot | garlic | bulgur | herbs

14.5

Kartoffelriegel

Rote Bete | Miso | Kürbiskern | Kirschtomate |

Parmesan

crispy potato hash browns

beetroot | miso | pumpkin seeds | cherry tomato | parmesan

13.5

Hauptspeise

Main course

Ravioli

Kürbis | Frischkäse | Salbei | Walnuss | Fenchel | Butter

ravioli

pumpkin | cream cheese | sage | walnut | fennel | butter

24.5

Pilzrisotto

Kirschtomate | roter Wintersalat | Parmesan |

Butter

mushroom risotto

cherry tomato | red winter leaves | parmesan | butter

18.5

Spitzkohl - vegan-

Süßkartoffel | Kräuter | Birne | rote Beete

pointed cabbage - vegan -

sweet potato | herbs | pear | beetroot

15.5

Weinempfehlung

Markus Pfaffmann

Grauburgunder

trocken

Pfalz, Deutschland

0,2l / 10

0,75l / 32

wine recommendation

Markus Pfaffmann

Pinot Gris

dry

Pfalz, Germany

0,2l / 10

0,75l / 32

Hauptspeise

Main course

Hirschrücken

Pflaumenjus | Blumenkohl | Rosenkohl | Speck
loin of venison
plum jus | cauliflower | brussels sprouts | bacon
28

Entenbrust

Balsamicojus | Karotte | Pflaume | Radicchio | Miso
duck breast
balsamic jus | carrot | plum | radicchio | miso
27



Osso Bucco

Nussbutter | Kartoffel | Aubergine | Chimichurri
osso bucco
brown butter | potato | aubergine | chimichurri
24.5

Rotbarschfilet

Zitronenschaum | Graupen | Fenchel
redfish fillet
lemon foam | pearl barley | fennel
22.5

Makrele

Blumenkohl | Knoblauch | Orange | Rosenkohl |
Olive
mackerel
cauliflower | garlic | orange | brussels sprouts | olives
24

Dessert

Kürbis-Cheesecake

Zitronencreme | Curry | Pflaume | Crumble
pumpkin cheesecake
lemon cream | curry | plum | crumble
9

Mousse au Chocolate

Sponge | Crumble | Beeren
mousse au chocolate
sponge | crumble | berries
8.5

Weinempfehlung

2020 Côte de Nuits Villages "Le Vaucrain"

Pinot Noir
Burgund | Domaine Louis Jadot
rote Früchte | Gewürze |
vollmundig & komplex
79

wine recommendation

2020 Côte de Nuits Villages "Le Vaucrain"

Pinot Noir
Burgund | Domaine Louis Jadot
red fruits | spices |
full-bodied & complex
79

Passend dazu

Pumpkin Spice Espresso Martini

Espresso | Vodka | Pumpkin
Spice | Khalua | Vanille
13.5



perfect pairing with

Pumpkin Spice Espresso Martini

espresso | vodka | pumpkin
spice | khalua | vanilla
13.5



Unsere Klassiker

Our classics

Caprese

Burrata I Zwiebel I fruchtiger
Tomatensalat I Kräuterpesto
burrata | onion | fruity tomato salad | herb pesto
14.5

Wiener Schnitzel

Kalbsfleisch I Preiselbeere I Zitrone I Bratkartoffeln
veal | cranberries | lemon | fried potatoes
29.5

Panzanella „Caesar“

Caesardressing I Croûtons I Bacon I Kirschtomate I Parmesan
caesar dressing | croûtons | bacon | cherry tomatoes | parmesan
15

Wahlweise mit:

optional with:

Maispouardenbrust (chicken breast) + 6

Black Tiger Garnelen (black tiger shrimp) + 9.5

Pasta Gamba

Black Tiger Garnele I Chorizo I Brokkoli I Tomaten I Zwiebel
black tiger prawns | chorizo | broccoli | tomatoes | onion
24.5

Brasserie Burger

Burger Bun I Burgersauce I Zwiebelmarmelade I
Lollo Bionda I Tomate I Gurke I Cheddar I 100%
Rinderpatty
*burger bun | burger sauce | onion jam | lettuce | tomato | pickles
| cheddar | 100% beef patty*

zur Auswahl:

Potato Dippers oder Pommes

for selection:

potato dippers or french fries

Unsere Klassiker

Our classics

Vegan

Thai Curry

Kokos | Curry | Chili | Wokgemüse | Reis
coconut | curry | chili | wok vegetables | rice
18.5

Wahlweise mit:
optional with:

Maispouardenbrust (chicken breast) + 6
Black Tiger Garnelen (black tiger shrimp) +
9.5

Dessert

warmes Schokoküchlein

Vanilleeis | frische Beeren
chocolate fondant
vanilla ice cream | fresh berries

Hat es Ihnen gefallen?
Dann lassen Sie uns
gern eine Bewertung
da!

Did you enjoy it?
Then please leave us a
review!

