

## Apéro

Pils vom Fass Brauerei Hatz-Moninger 0,3l | 3,20  
Calamansi-Cocktail mit Tonic Water 0,2l | 6,80 · mit Secco 0,2l | 8  
Rieslingsekt Selektion „Anders“, trocken, Weingut Metzger 0,1l | 7  
Champagner Louis Roederer, Reims 0,1l | 14



## Vorspeisen

(V) Feldsalat mit Kartoffeldressing mit Kracherle | 11  
mit geräucherter Entenbrust | 17,80 · mit geräucherter Forelle | 17,50  
Handgeschnittenes Rindertatar auf Kartoffelrösti mit Zwiebelcreme  
und Wildkräutern | 16 · mit geräuchertem Heringskaviar | 23  
Klassische Entenleber mit Quittenkompott und Brioche 40 / 80 / 100g | 14,80 / 23 / 29



## Zwischengänge

(V) Pochiertes Landei vom „Bampihof“  
mit Rahmspinat und Kartoffelpüree | 15 · (V) mit Trüffel | 22  
Wildessenz mit hausgemachten Steinpilzravioli und feinen Gemüsestreifen | 12  
Selleriesuppe mit Apfel von Streuobstwiesen und gebackener Blutwurst | 8  
Bouillabaisse „Anders“ klein 19 | groß 28



## Hauptgerichte

Ochsenkotelett von der „Metzgerei Glasstätter“, geschmorte Zwiebel und Blauschimmelkäse  
(für 2 Personen) | 35 p.P.  
dazu Nussbutterpüree | 6 Polenta | 5,50 Sauce Foyot | 3,50  
42 Std. geschmorte Ochsenbacke mit cremiger Polenta und Ofenzwiebeln | 23  
In Butter gebratene Scholle „Finkenwerder Art“, Salzkartoffeln und Kopfsalat | 26  
Entenbrust mit orientalischer Gewürzkruste, Honig, Rotkohl, Maronen, Laugenknödel | 27  
(V) Grünkern-Risotto mit Roter Beete | 18

## Regionales Menü in 3 Gängen

Geräucherte Forelle mit eingelegten Trauben und gerösteten Haselnüssen  
Sanft gegarter Schweinebauch „Himmel und Erde“  
Allerlei von der Mandel mit Zwetschgen vom Augustenberg | 39



## Das Große Menü

Gebeizter Lachs mit Zitronenaromen und Sesam  
Geschmorte Lammbäckchen auf orientalischen Linsen, Joghurt und Minze  
Confierter Schweinebauch, Jakobsmuschel, Apfel und Blutwurst  
Rosa Rehrücken mit Schwarzwurzel-Ragout, Portweibirnen, Schupfnudeln und Holunder-Jus  
Blutorangencreme, Litschi-Sorbet, Clementinen und Piment  
Käse von Maître Fromager René Tourrette  
4 Gang / 5 Gang / 6 Gang | 95 / 105 / 115  
Weinbegleitung | 4 Gang / 5 Gang / 6 Gang | 38 / 48 / 54



## Desserts

Ofenwarmer Schokoladenkuchen in Minzsud und Milchsorbet | 13  
Vanille Crème Brûlée mit Zitrusfruchtragout und Bananen-Kardamom-Eis | 12  
Turmberg-Köstlichkeiten | 16  
Limettensorbet mit Gurke und Gin | 7



## Digestifs

Alter Apfelbrand 1994, 43% vol., Barrique, Brennerei Höllberg, Oberkirch 2 cl | 6,50  
Altes Pflümle 43% vol., Scheibel Premium, Kappelrodeck 2 cl | 6,70