



## Vital - Menue

### Weinempfehlung

#### *Weissburgunder*

Norbert Helde, Baden

*Elegant, leichte Säure,  
leichte Mineralität*

0,15 l  
6

#### *Merlot*

Gamla, Israel

*Üppige, saftige  
Waldbeeren*

0,15 l  
7

### 1. Gang

*Mit Honig gratinierter Ziegenkäse  
auf Rucola mit Apfelzimtcompott und karamellisierten Walnüssen  
oder*

#### *Vielfältige Rote Bete*

*Rote Bete Marshmallow auf Rote Bete- Carpaccio  
mit Rote Bete- Espuma*

### 2. Gang

#### *Offiziersbarsch- Raviolo*

*mit Wurzelgemüse, Karottenkraut und Burgunderschaum*

### 3. Gang

#### *Wildschwein Rücken*

*mit Rahmwirsing und getrüffeltem Kartoffelpüree  
an Wacholderbeeren Jus  
oder*

#### *Rotbarsch*

*mit geschmortem Fenchel, Tomaten- Gnocchi und Anissauce  
oder*

#### *Steckrüben Schnitzel*

*mit Estragon- Bulgur, konfierte Kirschtomaten und  
würzigem Curry- Chutney*

### 4. Gang

#### *Passionsfrucht Mousse*

*mit Ananas- Ragoût und hausgemachtem Kakao- Sorbet  
oder*

#### *American Cheesecake*

*mit Karamell- Fleur de Sel- Eis und Cranberry Salsa*

4- Gang Menue € 39

3- Gang Menue € 36

## Vorspeise

- Carpaccio vom Rinderfilet* 16  
*mit Feldsalat und Mayonnaise vom schwarzen Trüffel*
- Riesengarnelen vom Grill* 15  
*in Zitronen- Chilimarinade mit Buttermilch- Panna cotta, Bananen- Jerk  
und gerösteten Pekannüssen*
- Vielfältige Rote Bete* 12  
*Rote Bete Marshmallow auf Rote Bete- Carpaccio mit Rote Bete- Espuma*
- Mit Honig gratinierter Ziegenkäse* 12  
*auf Rucola mit Apfelzimtcompott und karamellisierten Walnüssen*
- Bunter Vitalsalat* 9  
*mit Himbeer- Honig- Dressing, Chiasamen, marinierten Birnenfilets  
und gerösteten Cashewkernen*

## Suppe

- Hummersamtuppe* 12  
*mit Edelfisch- Bonbon im Nori Blatt*
- Cremige Muskatkürbissuppe* 9  
*mit Quarkklößchen und Kürbis-Chips*

## Nudeln

- Offiziersbarsch- Ravioli* 16  
*mit Wurzelgemüse, Karottenkraut und Burgunderschaum*
- Spaghettini Carbonara - Mailänder Art -* 16  
*mit Pancetta, Parmesan und geröstetem schwarzen Pfeffer*

## Fleisch

- Filet vom Weiderind* 32  
*mit gegrillten Kräuterseitlingen, Petersilien-Kartoffelgratin  
und Madagaskarpfeffer- Sauce*
- ½ Holsteiner Ente* 25  
*mit Spätzle, Balsamico- Rotkohlsalat und Portwein- Perlzwiebeln*
- Wildschwein Rücken* 23  
*mit Rahmwirsing und getrüffeltem Kartoffelpüree an Wacholderbeeren Jus*

## Fisch

- Filet vom Skrei* 25  
*in Dijon- Senfsauce mit Blattspinat und Majoran Gries- Soufflé*
- Rotbarschfilet* 23  
*mit geschmortem Fenchel, Tomaten- Gnocchi und Anissauce*

## Vegetarisch

- Steckrüben Schnitzel* 17  
*mit Estragon- Bulgur, konfierte Kirschtomaten und würzigem Curry- Chutney*

## Süße Versuchung

- Gourmet Café* 12  
*mit Schokoladen-Mokka-Gâteau, glasierte Feigen, Kaffeeparfait und Espresso*
- Passionsfrucht Mousse* 9  
*mit Ananas Ragoût und hausgemachtem Kakao- Sorbet*
- American Cheesecake* 9  
*mit Karamell- Fleur de Sel- Eis und Cranberry Salsa*