



Vorspeisen und kleine Gerichte / *starters and lighter dishes* / Закуски и небольшие блюда

- Feldsalat in Balsamico-Walnussdressing mit Spänen vom Schwarzwälder Schinken, Schwarzbrotcroutons und glasierten Maronen** 9,50 €
Corn salad in a dressing of Balsamico and walnut served with Black Forest ham, croutons of black bread and glazed chestnuts
Полевой салат в бальзамико из грецкого ореха и стружки из шварцвальдской ветчины, гренки из черного хлеба и глазированные каштаны
- Carpaccio von geräucherter Wachtelbrust und Jakobsmuscheln mit Mandarinen-Anismarinade und Espuma von der Entenstopfleber** 14,50 €
Carpaccio of smoked breast of quail and scallops with marinade of mandarin and aniseed served with espuma of foie gras of duck
Карпаччо из копченой грудки перепелки и морские гребешки с консервированными мандаринами и анисом, суп-пюре из утиной печенки
- Törtchen vom Rehrücken und Waldpilzen mit Sauerkirschen und Dörrobst-Brioche** 16,50 €
Tartlet of saddle of venison and wild mushrooms served with sour cherries and brioche of dried fruits
Тарталетка из седла оленины и грибы с вишнями и бриошь с сухофруктами
- Variation vom Kanadischen Hummer mit Hummerschaumsüppchen** 18,50 €
Variation of Canadian lobster served with cream soup of lobster
Вариация канадского омара с супом-пюре из омаров

Suppen / *soups* / Супы

- Steinpilzessenz mit Gemüseperlen und Entenschinken** 10,50 €
Essence of boletus served with pearls of vegetables and ham of duck
Грибной суп с овощами и ветчина из утятини
- Cappuccino vom Kürbis mit gebratener Garnele im Schwarzwälder Schinkenmantel** 10,00 €
Cappuccino of pumpkin with a fried shrimp rolled in Black Forest ham
Капучино из тыквы с жареными креветками, завернутые в шварцвальдскую ветчину
- Getrüffelte Topinamburcremesuppe mit Hirschburger** 9,50 €
Truffled cream soup of Jerusalem artichoke served with a burger of venison
Суп-пюре приправленный топинамбуром и булочка с мясной начинкой из оленины



Warme Zwischengerichte / warm entrées / глазированные овощи и рис басмати

Gebratene Jakobsmuscheln mit Trüffelschaum und schwarzen Tagliatelle 19,50 €

Fried scallops with truffled foam and black tagliatelle

Жареные морские гребешки с трюфельным кремом и черные тальятелле

Steinpilzrisotto in der Parmesanhippe auf Thymianschaum 17,50 €

Risotto with boletus served in Parmesan cornet on a foam of thyme

Рисотто с грибами в формочке из пармезана на сливках с тимьяном

Fisch / fish / Рыба

Duett von Steinbuttfilet und Schottischem Lachs auf gebratenen Pastinaken mit Kürbisschaum und wildem Reis 24,50 €

Duet of turbot fillet and Scottish salmon on fried parsnip with a sauce of pumpkin and wild rice

Дуэт из палтуса и шотландского лосося

на жаренном пастернаке с тыквенным пюре и диким рисом

Gebratenes Filet von der Dorade mit herbstlicher Gemüsepfanne und La Ratte Kartoffeln 25,50 €

Fried fillet of gilthead with autumn vegetables and la ratte potatoes

Жареное филе из дорады с овощной зажаркой

и картофель La Ratte

Filet vom Kabeljau im Mangold-Flädlewickel auf Safranschaum mit Brokkoliflan und Rote-Bete Nudeln 21,50 €

Fillet of codfish rolled in chard and pancake strips served on a foam of saffron with flan of broccoli and beetroot-noodles

Филе трески завернутое в блинчики под соусом из шафрана,

с брокколи на свекольной лапше

Geflügel / poultry / Птица

Gebratene Maispoulardenbrust auf Calvadossoße mit glasiertem Gemüse und Kartoffelbaumkuchen 17,50 €

Fried breast of poulard on a sauce of Calvados served with glazed vegetables and potato-pyramid cake

Жареная грудка пулярки под соусом Calvados

с глазированными овощами и картофельный пирог



Fleisch / *meat* / Мясо

Schnitzel von der Hirschkeule in Cornflakes paniert auf Kakao-Wildjus mit Quittenchutney, Rosenkohlblätter und Brezelknödel 25,50 €

Escalope from the haunch of venison breaded with cornflakes on a sauce of cocoa and game served with chutney of quince, Brussels sprouts and pretzel-dumplings

Шницель из оленьего окорока панированный в кукурузных хлопьях под дичьим соусом с какао, чатни из айвы, красная капуста и крендель-пельмени.

Gebratenes Lammkarree auf Thymianschaum mit Portwein-Mangold und Ragout von Gnocchi und Oliven 28,50 €

Fried ribs of lamb on a foam of thyme with port-chard and ragout of gnocchi and olives

Жареные ребрышки ягненка на соусе из тимьяна с портвейном и мангольд рагу из ньокки и маслины

Chateaubriand für 2 Personen am Tisch tranchiert mit Trüffelschaum, sautierten Waldzwergern, glasiertem Gemüse und Haselnuss-Herzoginkartoffeln 59,50 €

Chateaubriand for two, carved at the table, on a foam of truffle, sautéed wild mushrooms, glazed vegetables and hazelnut-duxelles potatoes

Говяжий стейк Chateaubriand на двоих (разделяется за столом) с трюфельным кремом,

жареные грибы, глазурированные овощи, и орехи с картофельным пюре по французски

Dessert / *dessert* / Десерт

Maronencrème auf Walnussbiskuit mit Birnenkompott und gekühltem Irish Coffee 10,50 €

Cream of chestnuts on walnut sponge with a compote of pears and cooled Irish coffee

Орехово-бисквитный торт с кремом из каштанов, с грушевым компотом и охлажденный ирландский кофе

Variation von der Schokolade: geeist, warm, knusprig und schaumig 9,50 €

Variation of chocolate: iced, warm, crispy and fluffy

Вариация шоколада: холодный, теплый, хрустящий и взбитый

Französische Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf, Früchtebrot und Salzbutter 13,00 €

Selection of French raw milk cheese with a mustard of fig, fruit loaf and salty butter

Ассорти французского сыра из свежего молока с фикусной горчицей, сладким фруктовым хлебом и соленным маслом