

GENUSS MENÜ

ab 16. Februar 2026



Aktuell bieten wir Ihnen acht verschiedene GENUSS MENÜS die täglich wechseln. Unser Menü-Kalender zeigt Ihnen, welches GENUSS MENÜ an welchem Tag angeboten wird. Welche Gerichte im Rahmen der einzelnen Menüs angeboten werden, finden Sie auf den folgenden Seiten.

Februar 2026

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
16		17		18		19		20		21		22	
MENÜ 5		MENÜ 6		MENÜ 1		MENÜ 2		MENÜ 3		MENÜ 4		MENÜ 5	
23		24		25		26		27		28			
MENÜ 6		MENÜ 1		MENÜ 2		MENÜ 3		MENÜ 4		MENÜ 5			

März 2026

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
												1	
												MENÜ 6	
2		3		4		5		6		7		8	
MENÜ 1		MENÜ 2		MENÜ 3		MENÜ 4		MENÜ 5		MENÜ 6		MENÜ 1	
9		10		11		12		13		14		15	
MENÜ 2		MENÜ 3		MENÜ 4		MENÜ 5		MENÜ 6		MENÜ 1		MENÜ 2	

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ 1

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

RINDERCARPACCIO
Balsamico | Zupfsalat
€ 22

TALLEGGIO KÄSE IM BROTMANTEL
Kräutersalat | Tomatenchutney
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

BACHFORELLE SASHIMI
Lardo | Blumenkohl | Dashi
€ 23

TOPINAMBURSCHAUMSUPPE
€ 12

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

GEGRILLTE
MAISPOULARDE
Pilztexturen | Karotte | Kartoffel
€ 34

LACHSFILET GEGRILLT
Rote Beete Ravioli
Romanesco
€ 34

SELLERIE IN
PANKOKRUSTE
Petersilienkartoffel | Preiselbeere
€ 23

DESSERT ZUR WAHL

VANILLE PANNA COTTA
Gewürzbirne
€ 15

KÄSEVARIATION
Chutney
€ 15

ALS 3-GANG MENÜ € 52 | ALS 4-GANG MENÜ € 62

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Wendelin, Chardonnay, trocken
0,1l | € 5,50 | 0,2l | € 10,-

ROSÉWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Tenuta Ottella, Roses Roses, trocken
0,1l | € 7,50 | 0,2l | € 14,-

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ 2

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

GEPÖKELTE OCHSENBRUST
Linsenragout | Senf | Kräuter Aioli
€ 21

QUINOA-MANGOSALAT
Marinierter Tofu
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

GEBACKENE TEMPURA GARNELE
Risoni | Sauerrahm
€ 23

WALDPILZSÜPPCHEN
€ 12

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA
SPANFERKELRÜCKEN
Kartoffelcreme | Schmorgemüse
€ 37

GEDÄMPFTER SKREI
Bouillabaise Sud | Fenchel
Crostini
€ 37

PICCATA VON DER
ZUCCHINI
Mediterranes Risotto
€ 23

DESSERT ZUR WAHL

KÜRBISKERN PARFAIT
Honigschaum
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Tagesempfehlung
€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 52 | ALS 4-GANG MENÜ € 62

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Aufricht, Turteltaube, trocken
0,1 | € 5,50 | 0,2l | € 10,-

ROTWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Petra, Sireno Belvento, trocken
0,1l | € 7,50 | 0,2l | € 14,-

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ 3

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

ENTENLEBER TERRINE
Brioche | Apfel | Cassis
€ 21

APFEL-KOHLRABI CARPACCIO
Karamellierte Walnüsse
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

OCTOPUS GEGRILLT
Weiße Bohnen | Geschmorte Paprika
€ 23

PARMESANSCHAUMSUPPE
€ 12

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

GESCHMORTE
KALBSBACKE
Süßkartoffel | Blumenkohl | Pilze
€ 37

GEBRATENER SEETEUFEL
Perlgraupenrisotto
Lauchgemüse
€ 35

PILZRAGOUT PAPRIKA
Semmelknödel | Kräuter
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

KARAMELLISIERTE BANANE
Orangen-Ingwer Salat
€ 15

KÄSEVARIATION
Chutney
€ 15

ALS 3-GANG MENÜ € 52 | ALS 4-GANG MENÜ € 62

ROSÉWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Tenuta Ottella, Roses Roses, trocken
0,1l | € 7,50 | 0,2l | € 14,-

ROTWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Unger, Unter den Linden, trocken
0,1l | € 6,50 | 0,2l | € 12,-

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ 4

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

GEBEIZTE MAKRELE
Rote Beete | Wildkräutersalat
€ 21

FRISCHKÄSEROULADE
Karotte | Buttermilch
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

GEFLÄMMTER LACHS
Wurzelgemüse | Meerrettich
€ 21

WILD - ESSENZ
€ 12

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA RINDERFILET
Pilzstrudel
Schwarzwurzelragout | Broccoli
€ 40

GEGRILLTER ZANDER
Fregola Sarda Pasta | Edamame
Bohne | Kresse
€ 35

SÜDTIROLER
SCHLUTZKRAPPEN
Parmesan | Braune Butter
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

NUSSTÖRTCHEN
Apfelsorbet
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Tagesempfehlung
€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 52 | ALS 4-GANG MENÜ € 62

ROSÉWEINEMPFEHLUNG DES TAGES

Chateau Miraval, Miraval Rosé, trocken
0,1 | € 7,- | 0,2l | €12,-

ROTWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Petra, Sireno Belvento, trocken
0,1 | € 7,50 | 0,2l | € 14,-

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ 5

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

WILDSCHINKEN
Orange | Zupfsalat | Kräutercreme
€ 20

GEMÜSETERRINE
Burrata | Tomate
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

KONFIERTE ROTBARBE
Erbse | Beurre Blanc
€ 21

WINTERRÜBE SCHAUMSUPPE
Ingwer
€ 12

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ZWEIERLEI VOM LAMM
Keniabohnen | Römische Nocken
€ 38

SAIBLINGSFILET
GEBRATEN
Kräuter- Kartoffelmoussline
€ 35

GESCHMORTE KAROTTE
Kräuterkruste | Selleriepüree
€ 23

DESSERT ZUR WAHL

SCHOKOLADE
Mandarine
€ 15

KÄSEVARIATION
Chutney
€ 15

ALS 3-GANG MENÜ € 52 | ALS 4-GANG MENÜ € 62

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Aufricht, Turteltaube, trocken
0,1l | € 5,50 | 0,2l | € 10,-

ROSÉWEINEMPFEHLUNG DES TAGES

Chateau Miraval, Miraval Rosé, trocken
0,1l | € 7,- | 0,2l | € 12,-

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ 6

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

GERÄUCHERTER LACHS
Petersilienwurzel | Kaviar
€ 21

GELBE BEETE
Cranberry | karamellisierter Ziegenkäse
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

MAULTASCHE VOM LAMM
Wirsing | Gewürzsud
€ 22

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE
Käsestange
€ 12

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA HIRSCHRÜCKEN
Kartoffelkuchen | Sellerie | Pilze
€ 39

STEINBUTT
Maistexturen | Gegrillter
Kräutersaitling
€ 37

SPITZKOHL RAVIOLO
Gemüsejus | Kartoffelchip
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

TOPFENKNÖDEL
Süße Brösel | Winterpflaume
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Tagesempfehlung
€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 52 | ALS 4-GANG MENÜ € 62

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Wendelin, Chardonnay, trocken
0,1 | € 5,50 | 0,2l | € 10,-

ROTWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Unger, Unter den Linden, trocken
0,1l | € 6,50 | 0,2l | € 12,-