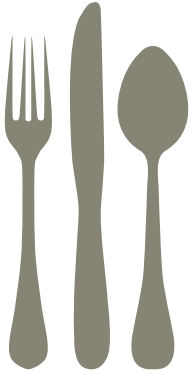


VOR Speisen



VORNE WEG

Japanisches Ceviche
mit Ponzu und
brauner Butter
15 €

Französische Bauernterrine
mit Apfelsalat und
karamellisiertem Brioche
10 €

Feldsalat mit Kartoffel-
dressing, geröstetem
Speck und Croutons
7,5 €

Garnelen Knusperrolle
mit Kimchi und Sweet Chili
10 €

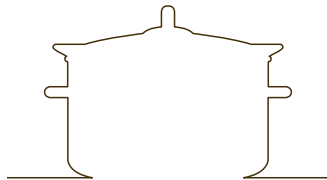
Kartoffelrösti mit Lachstatar
und Schnittlauchcreme
12 €



SUPPENKÜCHE

Asiatische Entenessenz
mit Enten Dim-Sum
8,5 €

Orientalische Kürbissuppe
mit Kokos-Razel-Hanout
Espuma
8,5 €



HESSISCH

Hessischer Sauerbraten
mit Apfelwein und
karamellisierten Cox Orange
Diebchen und
Preiselbeer-Rotkohl
18 €



SIENER'S MENÜ SURPRISE

Lassen Sie sich
von uns überraschen.

3 Gänge
44 €

4 Gänge
53 €

5 Gänge
62 €

- nur tischweise -

LIEBE GÄSTE,

soweit Sie von
Allergien betroffen sind,
melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere
separate Allergikerkarte
Auskunft über die in den
Speisen enthaltenen
allergenen Zutaten.

DAS KONZEPT IHR GESCHMACK

Nichts ist so individuell
wie Geschmack -
nichts ist so geschmackvoll
wie Individualität.

Genuss durch
Inspiration beflügelt,
deshalb gleicht kein Menü
dem anderen.

Verführen Sie Ihren Gaumen
mit Abwechslung und
genießen Sie die Vielfalt
der freien Entscheidung.



HAUPT Speisen

NOW IN SEASON...

½ Knusprige Oldenburger
Ente mit Apfelrotkohl und
abgeschmälzten Klößen
20 €

Entenpelmeni
auf Borschtschgemüse
mit Dillschmand
17 €

VEGAN

Rote Bete Risotto
mit geschmorten Maronen,
Rohkost von Apfel und
Roter Bete sowie
kalt gepresstem Mohnöl
16 €

ESSZIMMER KLASSIKER

Chateaubriand für 2 Personen
„21 Tage dry aged“
von der norddeutschen Färsse
mit Sauce Bearnaise und
zwei Beilagen nach Wahl
35 € pro Person

Rehragout mit Preiselbeer-
birne, Speckrosenkohl und
handgeschabten Spätzle
19,5 €

VEGGI

Ganzer kleiner Blumenkohl
in Nußbutter confiert
mit polnischer Bröselbutter
und einer Beilage nach Wahl
16 €

FIT & VITAL

Fitness Bowl
Grünkern, Avocado,
Linsensprossen, Topinambur
und gebratene Filetspitzen
18 €

Hirschrücken
mit Zimtjoghurt,
Rosenkohlsalat, Granatapfel
und Püree von roten Linsen
mit Harissa
28 €

Laap Bowl
Laotischer Rindfleischsalat
mit Minze und Chili,
gerösteter Reis, Kräutersalat
und Basmatireis
16 €

In Lorbermilch pochierte
Hähnchenbrust
mit Dinkelrisotto,
Rosenkohlblätter und
gebackenen Erdartischocken
21 €

DAS BESTE ZUM SCHLUSS...

Wählen Sie einfach Ihre Hauptzutat und zwei Wunschbeilagen



VON DER WEIDE

Filet vom Rind
„dry aged“
32 €

Barbarie Entenbrust
21 €

Hirschrücken
28 €

US Striploin
39 €

Poulardenbrust
19 €



AUS FLIESSENDEN GEWÄSSERN

Kabeljaurücken
„Bordelaiser Art“
24 €

Lachs mit grünem Curry
in Frühlingsrollenteig
22 €

Pannfisch mit Senfsauce
23 €

Heilbutt unter
der Steinpilzkruste
34 €



GEMÜSE

Speckwirsing

Gemüsefrühlingsrolle

Getrüffeltes Rahmlauch

Wokgemüse mit Sesamöl
und Ingwer



BEILAGEN

Kürbisrisotto

Rosmarin-Kartoffelecken

Bratkartoffeln

Rotes Linsenpüree
mit Harissa