

# FINALMENY

## GROSSE - Sju rätters meny KLEINE - Fem rätters meny

Entenleber

Portvinsmarmorerad ankleverterriner med  
vinägerkokt päron och rostad brioche

Flammkuchen Original

Tysk pizza med bacon, lök, kummin  
och gräddfil

Maultaschen

Kalvfyllda pastaknyten med smörkokt lök,  
morot och consommé

Zander

Smörstekt gös med surkål, rostad potatis  
och smörad sektsås

Kalbsfilet

Kalvfilé och oxkind med spenat och  
persiljekräm och tryffelsås

"Schwarzwald Kirschtorte"

Chokladkaka med körsbärssorbet,  
spritade körsbär och körsbärsskum

Berliner

Friterad briochemunk med kardemumma  
fylld med mirabellesylt

**Grosse 785/person**

Grosse dryckespaket 680/person

**Kleine 665/person**

Kleine dryckespaket 550/person

Serveras till alla vid bordet

Allergier? Vänligen säg till oss

## GIN & TONIC

GT #1 PATA

Berliner Brandstifter Dry Gin, Mediterranean Tonic, Apelsin

165

GT #2 EDVIN

Knut Hansen Dry Gin, Mediterranean Tonic, Gurka, Basilika

165

GT #3 TOBI

Illusionist Dry Gin, Elderflower Tonic, Rosmarin, Citron

165

GT #4 LUDDE

Ferdinands Dry Gin, Riesling Auslese, Indian Tonic, Salvia, Citron

165

GT #5 KIM

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin, Indian Tonic, Citron

165

GT #6 BOBBY

Niemand Dry Gin, Mediterranean Tonic, Rosmarin, Apelsin

165

## SPEISEKARTE Flammkuchen

Original

Bacon, lök, kummin och gräddfil

100/185

Kohl

Kål, lök, gruyère och gräddfil

100/185

## Vorspeisen

Schwein

Rillettes på fläskside med syrlig gurka, senap  
och rostad kumminbröd

135

Maultaschen

Kalvfyllda pastaknyten med smörkokt lök,  
morot och consommé

185

## Hauptgerichte

Zander

Smörstekt gös med surkål, rostad potatis  
och smörad sektsås

295

Kalbsfilet

Kalvfilé och oxkind med spenat och  
persiljekräm och tryffelsås

315

Hirschragout

Hjortragu med apelsinkokta lingon  
och spätzle

285

## Nachtisch

"Schwarzwald Kirschtorte"

Chokladkaka med körsbärssorbet,  
spritade körsbär och körsbärsskum

125

Birne

Inkokt päron med päronsorbet, vaniljekräm  
och mandelflarn

125

Chokladtryffel

25

sekt

# FINAL MENU

## GROSSE - Seven course menu

## KLEINE - Five course menu

Enteleber

*Port marbled duck liver terrine,  
vinegar pears and roasted brioche*

Flammkuchen Original

*German pizza with bacon, onion, cummin  
and sour cream*

Maultaschen

*Veal filled pasta with buttered onion,  
carrots and consommé*

Zander

*Butter fried pike-perch with sauerkraut,  
roasted potatoes and buttered sekt sauce*

Kalbsfilet

*Fillet of veal and ox cheek with spinach  
and parsley cream and truffle sauce*

"Schwarzwald Kirschtorte"

*Chocolate cake with cherry sorbet,  
drunken cherries and cherry foam*

Berliner

*Deep fried sugar donut with cardamom  
and filled with mirabelle jam*

## Grosse 785/person

Grosse beverage pairing 680/person

## Kleine 665/person

Kleine beverage pairing 550/person

Served to all guests at the table  
Allergies? Please let us know

## GIN & TONIC

GT #1 PATA

*Berliner Brandstifter Dry Gin, Mediterranean Tonic, Orange*

165

GT #2 EDVIN

*Knut Hansen Dry Gin, Mediterranean Tonic, Cucumber, Basil*

165

GT #3 TOBI

*Illusionist Dry Gin, Elderflower Tonic, Rosemary, Lemon*

165

GT #4 LUDDE

*Ferdinands Dry Gin, Riesling Auslese, Indian Tonic, Sage, Lemon*

165

GT #5 KIM

*Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin, Indian Tonic, Lemon*

165

GT #6 BOBBY

*Niemand Dry Gin, Mediterranean Tonic, Rosemary, Orange*

165

## SPEISEKARTE

### Flammkuchen

Original

100/185

*Bacon, onion, cummin and sour cream*

Kohl

100/185

*Cabbage, onion, gruyère and sour cream*

### Vorspeisen

Schwein

135

*Rilette of pork belly with pickled cucumber,  
mustard and roasted cumin bread*

Maultaschen

185

*Veal filled pasta with buttered onion,  
carrots and consommé*

### Hauptgerichte

Zander

295

*Butter fried pike-perch with sauerkraut,  
roasted potatoes and buttered sekt sauce*

Kalbsfilet

315

*Fillet of veal and ox cheek with spinach  
and parsley cream with truffle sauce*

Hirschragout

285

*Venison ragout with orange cooked lingon-  
berries and spätzle*

### Nachtisch

"Schwarzwald Kirschtorte"

125

*Chocolate cake with cherry sorbet,  
drunken cherries and cherry foam*

Birne

125

*Cooked pear with pear sorbet, vanilla custard  
and almond tuile*

Chocolate truffle

25

# sekt