

APPETIZERS / СТАРТЕРЫ

Pheasant & pear pheasant carpaccio and tartar with free range eggs, pickled pear, pineapple chutney and Penja pepper

Фазан & груша карпаччо и тартар из фазана с домашними яйцами, маринованной грушей, ананасовым чатни и перцем Пенья

Tuna & daikon sashimi tuna with nori, wakame, bonito-flakes, rice, wasabi-aioli and fermented daikon

Тунец & дайкон сашими с тунцом, нори, вакаме, хлопьями бонито, рисом, айоли с васаби и квашеным дайконом

Foie gras & cognac foie gras flamed with cognac, salad from micro herbs, herb sponge bread and caramelised fig

Гусиная печень & коньяк фламбированная коньяком гусиная печень, с салатом из пряных трав, пряной губкой и карамелизованным инжиром

Burrata & Kumato tomato Burrata cheese with Kumato tomato, rocket, basil and pine nut pesto and truffle and balsamico crème

Буррата & томат кумато сыр Буррата с томатом кумато, руколой, песто из базилика и кедровых орешков и кремом из трюфелей и бальзамического уксуса

Caesar salad

Салат «Цезарь»

with / Добавки: king prawns / королевские креветки
slightly smoked duck fillet / слегка подкопченное филе утки

SOUPS / СУПЫ

Eel & citrus creamy soup with smoked eel and citrus

Угорь & цитрусовые сливочный суп из копченого угря с цитрусовыми

Rabbit & beetroot Borscht with rabbit fillet from the charcoal grill

Кролик & свекла борщ с филе кролика, приготовленным на угольном гриле

PASTA / ПАСТА

Spaghetti & seafood black spaghetti with paksoi, king prawn tails and scallops in a spicy fresh tomato sauce

Спагетти & морепродукты черные спагетти с бок-чоем, шейками королевских креветок и гребешком в пряном соусе из свежих томатов

Taglierini & three cheeses taglierini with three cheese sauce (parmesan, smoked cheese, blue cheese)

Тальерини & три сыра тальерини с соусом из трех сыров (пармезан, копченый сыр, голубой сыр)

MAIN DISHES / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Pike perch and razor clam pike perch gratinated with yuzu butter with warm asparagus and carrot salad, almond potatoes and prosecco and razor clam sauce

Судак & морской черенок запеченный с маслом юдзу судак с теплым салатом из спаржи и моркови, миндальным картофелем и соусом из морских черенков на основе просекко

Brown trout & spinach slow cooked brown trout with spinach risotto, grilled vegetables and lemon and butter sauce

Речная форель & шпинат запеченная при низкой температуре речная форель со шпинатным ризотто, приготовленными на гриле овощами и лимонным соусом на сливочном масле

Elk & chanterelle elk osso buco with chanterelle stew with vegetables and Jerusalem artichoke

Лосятина & лисички оссобуко из лосятины с рагу из лисичек и овощей и топинамбуром

Pork fillet & butternut squash barbequed pork fillet with roasted butternut squash mousse, beetroot hummus, quinoa and Romanesco salad and red wine sauce

Свиное филе & мускатная тыква свиное филе барбекю с муссом из обжаренной мускатной тыквы, свекольным хумусом, салатом из капусты романеско и киноа и соусом на основе красного вина

Burger & cucumber juicy beef burger with freshly pickled cucumbers, smoked garlic mayonnaise and cheese from Andre farm

Бургер & огурец сочный говяжий бургер с малосольным огурцом, майонезом с копченым чесноком и сыром с фермы Andre

DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

Strawberries in 4 different ways strawberry ice cream, strawberry mousse, strawberry powder and strawberry panna cotta

Клубника в четырех вариациях клубничное мороженое, клубничный мусс, клубничная пыль и клубничная панна-котта

Meringue & blackberry meringue roll with raspberry sorbet and yoghurt and blackberry dressing

Безе & ежевика безе-рулет с малиновым сорбе и йогуртово-ежевичным соусом

Cherry and chocolate Schwarzwald cherry cake

Вишня & шоколад Шварцвальдский вишневый торт

Handmade cheeses selection of handmade cheeses from Andre Cheese Farm and Luke Farm Dairy

Ассорти сыров ручной работы сыры ручной работы от сырной фермы Andre Juustufarm и от маслобойни Luke Farmmeierei