

*Jans Klassiker*

*Unser Vitello Tonnato \* gebackene Kapernäpfel \* Kirschtomaten-Pesto-Salat*  
€ 21.-

*Tatar vom Simmentaler Weiderind \* Bauernbrot \* klassische Zubereitung*  
€ 19.-

*Gebratene Gänselebertranche \* Portweinfeige \* Butterbrioche*  
€ 25.-

*Feldsalat \* Kartoffeldressing \* Kartoffelfüllsel \* Buttercroutons*  
€ 15.-

*Kürbis-Orangen-Kokos-Suppe \* gebackene Maishähnchentasche*  
€ 12.-

*Entenkraftbrühe \* Rehfilet \* Buchenpilze \* Rote Bete Gnocchi*  
€ 12.-

*Heilbutttranche \* Hummerrisotto \* Kräuterschaum \* Meerböhnchen*  
als Zwischengericht € 26.-  
als Hauptgericht € 34.-

*Handgeschnittene Wildbolognese \* feine Rote Bete Tagliatelle \*  
sautierte Steinchampignons*  
€ 21.-

*US Rinderrücken \* feiner Rahmwirsing \* Schupfnudeln \* zweierlei Saucen*  
€ 32.-

*Dry aged Rinderfiletmittelstück in altem Balsamico pochiert \* Parmesannudeln \*  
herbstliches Gemüse*  
€ 42.-

*Hirschkrone \* Nuß-Butter-Kruste \* Steinpilzgnocchi \* Selleriepüree \* Quittenkonfit \**  
zweierlei Sauce  
€ 36.-

*Knusprige Dithmarscher Gänsebraten \* Apfelrotkraut \* geschmälzte Kartoffelklöße \*  
Honigmaronen \* Gänsesaft*  
€ 38.-

*Trilogie von hausgemachten Sorbets \* Orangenragout*  
€ 11.-

*Halbflüssiges Schokoladenfondant \* Mango-Passionsfruchtsalat \* Schokoladencremeeis*  
€ 14.-

*Vanille Creme Brûlée \* mit Rum beschwipste Früchte\* feines Rahmeis*  
€ 13.-

*Auswahl verschiedener Rohmilchkäse \* hausgemachte Konfit*  
€ 13.-