



Vorspeisen

Rotkohlcremesuppe mit Maronen 14

Velvety Red Cabbage Soup with Chestnuts

Kürbiscreme mit Flußkrebse 14

Cream of Pumpkin with Crayfish

Burrata di Burrata Auf Spitzkohl Walnuss Orangensalat 18

Creamy Buffalo Burrata with Pointed Cabbage, Walnuts and Orange Salad

Himmel Und Äd 18

Blutwurst vom Bio-Landschwein | Calvados-Apfelconfit |

Kartoffelstampf | Röstzwiebeln | Jus

Bio Black pudding | Calvados apple confit | Mashed potatoes | Fried onions | jus

Kaffee gebeizter Lachs 21

Auf Rotkohlsalat

Coffee-Cured Salmon with a Delicate Red Cabbage Salad

Den Bergmann Seine Tapas 23

Blutwurst-Apfelpraline | Casino Currywurst | Crepinette vom Lachs | Kalbsfrikadelle auf Kartoffelsalat | Mini Romana-Salat Ceasar

Black pudding and apple praline | Casino Currywurst | crepinette of salmon | Veal meatball on potato salad | Baby Romaine Lettuce à la Caesar

Jakobsmuschel 24

Auf Süßkartoffelpüree | Chicoree im Speckmantel und Zitronenbutter

Pan-Seared Scallop with Sweet Potato Purée, Bacon-Wrapped Chicory and Lemon Butter

Der Förderturm Etageré für zwei Personen 44

Rinder-Carpaccio | Trüffel-Mayonnaise | Rucola und Parmesan

Burrata di burrata | Auf Spitzkohl Walnuss Orangensalat 

Kaffee gebeizter Lachs | Auf Rotkohlsalat 

„Der Förderturm“ Sharing Platter for Two

Beef Carpaccio | Truffle Mayonnaise | Rocket and Parmesan

Buffalo Burrata | Pointed Cabbage, Walnut and Orange Salad

Coffee-Cured Salmon | Red Cabbage Salad



Hauptgänge

Himmel Und Äd 	25
Blutwurst vom Bio-Landschwein Calvados-Apfelconfit Kartoffelstampf Röstzwiebeln Jus <i>Bio Black pudding Calvados apple confit Mashed potatoes Fried onions Jus</i>	
Gesottenes Entenkeulchen	32
Rotkohl Kartoffelklößchen Preiselbeerjus <i>Slow-Braised Duck Leg with Red Cabbage, Potato Dumplings and Cranberry Jus</i>	
Barbarie Entenbrust	34
Rahmwirsing Kartoffelkuchen und Orangenjus <i>Pan-Seared Barbary Duck Breast with Creamed Savoy Cabbage, Golden Potato Cake and Orange Jus</i>	
Rinderfiletspitzen	36
Waldpilze Kartoffelrösti Salat <i>Tender Beef Fillet Tips with Wild Mushrooms, Crispy Potato Rösti and Fresh Garden Salad</i>	
Wiener Schnitzel vom Tiroler Milchkalb	36
Gurkensalat Bratkartoffeln mit Speck  Zitrone <i>Traditional Wiener Schnitzel of Milk-Fed Tyrolean Veal, served with Cucumber Salad, Crispy Bacon Potatoes and Lemon</i>	
Uruguay Grainfeed Rinderfilet 200g	45
Maccaire Kartoffeln Wintergemüse Rosmarin Jus <i>Uruguayan Grain-Fed Beef Fillet (200 g) Macaire Potatoes Winter Vegetables Rosemary Jus</i>	
Wolfsbarschfilet „Mediterran“ 	32
Oliven Kapern Perlzwiebel Dörrtomaten-Artischocken-Püree <i>Mediterranean-Style Sea Bass Fillet with Olives, Capers and Pearl Onions, served with mashed Sun-Dried Tomato and Artichoke</i>	
Seeteufel 	36
Creme vom Schwarzen Pfeffer Baby Spinat Wilder Reis <i>Pan-Seared Monkfish with Black Pepper Cream, Baby Spinach and Wild Rice</i>	
Waldpilz Bolognese	22
Cremige Polenta und wahlweise Parmesan <i>Wild Mushroom Bolognese with Creamy Polenta, served with Parmesan on request</i>	
Gnocchi mit Steinpilzfüllung 	25
Trüffelrahm und frischer Trüffel <i>Gnocchi with porcini mushroom filling in truffle cream and fresh truffle</i>	



Dessert

Trilogie der Valrhona Schokolade mit Himbeeren 15

Trilogy of Valrhona Chocolate with Raspberry

Grießflammerie 13

Birnenkompott 

Delicate Semolina Pudding with Pear Compote

Crème Brûlée 13

Salzkaramell-Eis

Crème Brûlée Salted-caramell-sorbet

Eiskalt Inne Jahreszeit 13

Dreierlei Sorbets der Saison | Orangen

Three kinds of seasonal sorbets with oranges