



Unsere Klassiker / Classic Dishes

Herzhafter Eintopf vom Rind AGML

Zwiebeln | Pilze | Paprika | Schmand | Pfeffer

Beef Stew AGML

onions | mushrooms | bell pepper | sour cream | pepper

9,50 €

Geschmorte Schweinebacke AML

Kartoffel - Knoblauchpüree | Lauchgemüse | Wacholdersauce

Braised Pork Cheek AML

potato garlic puree | leeks | juniper sauce

16,50 €

Ganze Nordsee - Scholle AML

Kräuterkartoffeln | Zitronenbutter

Whole North Sea Floe AML

herb potatos | lemon butter

18 €

Sächsischer Sauerbraten vom Rind AMLG

Haselnussknödel | Sauerkraut | Meerrettich | Biersauce

Saxon Beef Stew „Sauerbreaten“ AMLG

hazelnut dumplings | sauerkraut | horseradish | beer sauce

17,80 €



Pfifferlinge / Chanterelles

Pfifferling - Schaumsüppchen

Thymian-Croûtons | Knoblauch-Chips | Kräuter aus dem Wald

Chanterelle Foam Soup

Thyme croutons | garlic chips | herbs

6,90 €

Endiviensalat

Sautierte Pfifferlinge | Rotweinzwiebeln | Ahorn-Tomaten | Chia-Samen

Endive Salad

Sauteed chanterelles | red wine onions | maple tomatos | chia seeds

11,40 €

Tagliatelle à la crème“

Pfifferlinge | Filetspitzen vom Duroc – Schwein | Rosmarin-Orangenöl |

Kandierte Zitrone

Tagliatelle à la crème“

chanterelles | tips of Duroc pork fillet | rosemary-orange oil | candied lemon

16,50 €

Trüffelkartoffel im Salzmantel

Pfifferlinge | Trüffel-Rahmbutter | Radieschen | Frühlingslauch | Honig Kresse

Truffle Potato in Salt Crust

chanterelles | truffle butter | radishes | spring onion | honey cress

12,70 €

Bachsaibling eingelegt in Rye Whisky

Confierte Pfifferlinge | Tannennadel-Kartoffelpüree | Marinierter wilder Rucola

Char Marinated in Rye Whisky

Confit chanterelles | potato mash | marinated wild arugula

18,20 €



Davor / Starters

Babyblattspinat - Salat ^{AHF}

Ricotta | Leinsamen | Oregano | Orange | Ginger Ale - Vinaigrette

Salad of Baby Spinach ^{AHF}

ricotta | linseed | oregano | orange | Ginger Ale – vinaigrette

9 €

Lachstatar mit Brunnenkresse ^{ADF}

Sauerampfer | Ingwer | Zitronenzesten | Lauchzwiebeln

Cherrytomaten

Salmon Tartar with Watercress ^{ADF}

sorrel | ginger | lemon zest | spring onions | cherry tomatoes

12 €

Sommersalat „Senses“ ^{AMF}

Romana - Salat | Nektarine | Rauke | Landschinken | Basilikum

Mozzarella

Summer Salad "Senses" ^{AMF}

romana salad | nectarine | rocket | country ham | basil | mozzarella

12,50 €

Suppen / Soups

Zucchini-süppchen ^{ALF}

Apfelblüten | Traubenkernöl | Confierte Tomatenwürfel

Courgette Soup ^{ALF}

apple blossoms | grape seed oil | confit tomato cubes

8 €

Bouillon vom Rind ^{ALG}

Käseknödel | Frühlingslauch | Meerrettich

Beef Bouillon ^{ALG}

cheese dumplings | spring onions | horseradish

7 €



Fleisch / Meat

Beef Burger „Senses“ AGL

Wildkräutersalat | Ochsenherztomaten | Rote Zwiebeln
Bacon – Chips | Brioche Bun | Pommes

Beef Burger "Senses" AGL

wild herb salad | ox heart tomato | red onions | bacon chips | brioche bun | fries
15,50 €

Gegrillte Rinderbrust AGL

Ackerbohnenpüree | Vanillebirnen | Pilze | Assam - Pfefferjus
Grilled Beef Breast AGL

field bean - puree | vanilla pears | mushrooms | Assam – pepper jus
21 €

Maishähnchenbrust ALM

Risotto | Glaciertes Wurzelgemüse | Pilzpraline

Corn Chicken Breast ALM

risotto | glazed root vegetables | mushroom dumpling
19 €

Aus dem Meer / Seafood

Aromatisierte Black Tiger Garnelen ADF

Spaghetti mit Zucchinistreifen | Salzkrokant | Korianderschaum
Chiliflocken

Flavoured Black Tiger Prawns ADF

zucchini noodles | salt crackers | coriander foam | chilli flakes
21 €

Saiblingsfilet ADF

Erbsen – Minzpüree | Mandel - Schalotten | Thymian
Gegrillte Limette

Char Fillet ADF

pea - mint puree | almond - shallots | thyme | grilled lime
19 €



Steaks

Alle Steaks servieren wir mit:
Wildkräuterbutter | Madeira - Kalbsjus | Sautierte Fingermöhren
Malabar -Pfeffer | Murray River Salz

All steaks are served with:
wild herb butter | Madeira veal jus | sautéed finger carrots
Malabar pepper | Murray River salt

Entrecôte aus Irland „300 g“

Entrecôte from Ireland „300 g“

31 €

Rinderfilet aus Argentinien „200 g“

Tenderloin from Argentina „200 g“

28 €

Hüftsteak aus Kanada „250 g“

Top rump steak from Canada „250 g“

25 €

Extras:

Süßkartoffel mit Sour Cream

sweet potato with sour cream

5 €

Kleiner Sommersalat

small summer salad

4,50 €

Pommes Frites

french fries

3,50 €

Süßkartoffelecken mit Sour Cream

sweet potato wedges with sour cream

3,50 €

Gegrillte Pilze

grilled mushrooms

3 €

Extra Dips:

Aioli „Senses“ 1,50 €

BBQ 1,50 €
Sour Cream 1,50 €

Vegetarisch / Vegan

Spaghetti mit Tapenade ^{AG}

Grüne Oliven | Tomatensugo | Rauke | Pecorino

Spaghetti with Tapenade ^{AG}

green olives | tomato Soot | rocket | pecorino cheese

13 €

Kichererbsen - Curry ^{AH}

Reis | Erbsen | Koriander | Karotte | Cashewkerne

Chickpea - Curry ^{AH}

rice | peas | coriander | carrot | cashews

14,50 €

Danach / Sweets

Erdbeer – Butterkekscrème A E G

Vanille | Biskuit | Krokant

Strawberry - Butter Biscuit Cream A E G

vanilla | biscuit | brittle

8 €

Vanille - Crème A E G

Glacierte Apfelspalten | Zitrone | Orange

Vanilla Cream A E G

glazed apples | lemon | orange

7 €

Pekannusskuchen A E G

Himbeeren | Weiße Schokoladen - Splitter

Pecan Cake A E G

raspberries | white chocolate - splinters

8 €

Käse / Cheese

Käsevariation

Feigen-Honig-Konfitüre | Steinpilz-Brioche | Olivenbrot

Geflammte Walnüsse | Alter Balsamico

Cheese Variation

fig honey jam | porcini brioche | olive bread

torched walnuts | old balsamic vinegar

13,50€



Eis / Ice Cream

Schwedenbecher ^{G E C}

Vanilleeis | Apfelmus | Eierlikör | Apfelspalten | Sahne
Schokostreusel | Schokosauce

sweden cup ^{G E C}

vanilla icecream | applesauce | advocaat | apple | whip cream
chocolat sauce

7,20 €

Melonenbecher ^{G E C}

Zitronensorbet | Meloneneis | Vanilleeis | Melonenspalten
Sahne | Tropicalsauce

melon cup ^{G E C}

lemon sherbet | melon icecream | vanilla icecream | melon
whip cream | tropical sauce

7,20 €

Nougatbecher ^{G E C}

Nougateis | Espressois | Vanilleeis | Nougatstückchen
Sahne | Nougatsauce

nougat cup ^{G E C}

nougat icecream | espresso icecream | vanilla icecream | nougat
cream | nougat sauce

6,90 €

Eiskaffee ^{G E C}

Vanilleeis | Espressois | Kalter Kaffee | Sahne

Iced Coffee ^{G E C}

vanilla ice cream | espresso ice cream | cold coffee | cream

4,70 €

Eisschokolade ^{G E C}

Vanilleeis | Schokoladeneis | Kalter Kakao | Sahne

Iced Chocolate ^{G E C}

vanilla ice cream | chocolate ice cream | cold chocolate | cream

4,50 €

Sehr geehrte Gäste, bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Dear guests, if you suffer from food allergies or intolerances, please notify our service staff.

A Glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

F Sojabohnen

G Milch

H Schalenfrüchte

L Sellerie

M Senf

N Sesamsamen

P Lupinen R Weichtiere

R Weichtiere