

Herzlich Willkommen.

Es steht immer ein erster Gedanke hinter jedem Gericht,
eine Inspiration wird zu einer ausgefallenen Idee.

Verstehen Sie unser Menü als unsere Identität.
Hier trifft Kreativität & perfektes Handwerk auf höchste Produktqualität.

Erleben Sie eine leichte und ausgewogene Küche, die auf Kontraste,
klare Geschmäcker sowie eine eigene Handschrift setzen.

Das Team vom
Restaurant Mosbacher´s
wünscht Ihnen einen guten Appetit.

Vorweg und Zwischendurch

Schaumsuppe vom Hokkaido-Kürbis
Kürbiskern-Ravioli | Spinat | Dattel
12€

Black Cod – Kohlenfisch | Ike jime - Japan
Creme de Normandie | Beluga Linse | Feige
15€

Jakobsmuschel | Frankreich
Curry Mumbai | Karotte | Macadamia | Salzpflaume
14€

Rot-Garnelen | Wildfang - Portugal | 5 Stück
Thymian | Chili | Knoblauch
14€

Wachtel - Brust & Keule | Imperial - Frankreich
Topinambur | Boudin Noir | Blaubeere
14€

Entenleber | Frankreich
Birne | Weiße Schokolade | Brioche
16€

Vegetarisch und Vegan

Grünes Thai-Curry [VEGAN]

Gemüse | Erdnuss | Kokos | Basmati-Reis

16€

mit fünf Garnelen

26€

mit 80g Rinderfiletstreifen

28€

Kürbis Gnocchis

Asiatische Pilze | Yuzu | Mizuna

18€

Klassiker des Hauses

Bestes vom Rind

Dry Aged Filet 200g | Jack's Creek - Australien

Portwein-Pfeffersauce | Gelbe Kartoffel | Wildkräuter

35€

Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb | Peter`s Farm - Holland

Erdapfelsalat | Kalt gerührte Preiselbeere | Zitrone

Klein: 22€ Normal: 29€

Hauptsache

Rehrücken | Sauerland

Sellerie | Wirsing | Brombeere | Schwarze Walnuss

33€

Ente - Brust & Keule | Monsieur Mieral - Frankreich

Haferwurzel | Birne | Piemont Haselnuss

28€

Brisket Burger | Mooq - Deutschland

Rinderbrust | Mixed Pickles | Mizuna | Chili-Mayo | Brioche | Smoke Fries

22€

Adlerfisch | Label Rouge - Frankreich

Kohlrabi | Miso | Sellerie

28€

Fjord Forelle | Norwegen

Kürbis | Asiatische Pilze | Yuzu

28€

Danach

Valrhona Guanaja 70%
Banane | Kaffee | Karamell
9€

Karotte
Sandorn | Orange
9€