

Aperitif des Monats

Pinot „2“ mit gewürztem Pflaumenlikör 9,50€

Menü

Gebeizter Gin-Lachs mit Wildgarnele und Variation von Karotte und Erdnuss

Rote Curryschaumsuppe mit Praline von der Merguez

Dreierlei vom Kalb mit getrüffeltem Kartoffelmousseline und Wirsingpraline

Münster mit Dörrobstmosaik

Nougatparfait mit Variation von Glühwein und Spekulatuserde

als 4-Gang Menü ohne Münster: 69.-€

als 5-Gang Menü: 75.-€

Vegetarisches Menü

Maronentarte mit Rotkohlmousseline und Wildkräutersalat

Rote Curryschaumsuppe mit Frühlingsrolle und Mangosalsa

Gorgonzola Buchteln mit Walnüssen, Sellerie und Granatapfel

Münster mit Dörrobstmosaik

Passionsfrucht Crème Brûlée und Karamell-Eis

Als 4-Gang ohne Münster: 59.-€

Als 5-Gang: 64.-€

Weinreise 4-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 42.-€

Weinreise 5-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 52.-€

Alkoholfreie Begleitung 5-Gang: 35.-€

Liebe Gäste,

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Vorspeisen

Gebeizter Gin-Lachs mit Wildgarnele und Variation von der Karotte und Erdnuss	19.-€
Mosaik von der Gänsestopfleber mit Quittenchutney und Brioche	25.-€

Zwischengerichte

Gebratene Entenstopfleber mit Quitten und Pistaziencronut	22.-€
Lauwarmer Hummer mit Blumenkohl und Kumquats	25.-€
Als Hauptgang	46.-€

Suppe

Rote Curryschaumsuppe mit Praline von der Merguez	14.-€
Essenz von der Wildente mit Ravioli	15.-€

Hauptgänge

Hirschrücken mit Nusskruste, gefüllten Buchteln, gebratenen Kräutersaitlingen, Rosenkohl und Granatapfel	36.-€
Dreierlei vom Kalb mit getrüffeltem Kartoffelmousseline und Wirsingpraline	34.-€
Offenes Ravioli vom Seeteufel mit Gemüsechiffonade und Hummerschaum	34.-€
Zander mit Schwarzwurzeln, Spinat, Kartoffelknusper und Trüffelschaum	32.-€

Klassiker

Ackersalat mit Kartoffeldressing und geräucherter Entenbrust	17.- €
Tatar vom Rind mit Wachtelspiegelei und Sesamgebäck	16.-€
als Hauptgang	24.-€
Rinderkraftbrühe mit Flädle	7,50 €
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	9.- €
Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Blattsalat	26.-€
Entenbrust mit Champagnerkraut, Kartoffelpüree und Gänseleberrahm	32.-€