

*Menüvorschläge
Herbst/Winter 2022/2023*

Menü 1

*Kartoffel-Rote Bete Süppchen /
Rauchfleischravioli
9,50 €*

*Involtini von der Poularde /
Bohnenpüree /Tomatencoulis
23,- €*

*Bratapfel / Portweineiscreme /
Sabayone
11,50 €*

Menü 2

*Wintersalat / Maronen / Orangen / Bacon
12,- €*

*Lammhaxe / Kartoffel-Petersilienstampf /
Ofenkürbis / Drillinge
28,- €*

*Schokoladencreme / eingelegte Orangen /
Honigbrot
11,50 €*

Menü 3

*Ziegenfrischkäse / Birnenschutney /
Pumpernickelcrunch*

14,- €

*Schwarzwurzelcreme /
Petersilienpesto*

8,- €

*Goldbrasse / Paprikaschaum /
Gerstenrisotto*

Als Zwischengericht 16,50 €, als Hauptgang 26,50 €

*Barbarie Entenbrust / Orangen-Zwetschgensauce /
Gemüsestrudel / Rosmarinknöpfe*

29,50 €

*Geeistes Mokkamousse / Kirschen /
Mandelkrokant*

10,50 €

Menü 4

*Feldsalat / Wachtelbrust & Eiern /
Granatapfel
15,- €*

*Entenkraftbrühe / Steinpilz Klösschen
8,- €*

*Kabeljau / Riesling-Butter-Sauce /
Wirsing-Pastinakenpüree*

Als Zwischengericht 18,- €, als Hauptgang 28,- €

*Cassis Sorbet
5,- €*

*Keule und Rücken vom heimischen Reh /
Madeirajus / Quitten /
Maronen- Spitzkohl / Gnocchi
37,- €*

*Pistazien-Frischkäsecreme /
Pflaumen / Crumble
10,- €*

*Menü 5
(Vegetarisch)*

*Linsensalat / Rote Bete/ Schmand
9,50 €*

Zweierlei vom Blumenkohl

Als Zwischengericht 12,50 €, als Hauptgang 20,- €

Möhren-Steckrüben Curry / Quinoaplätzchen

Als Zwischengericht 14,- €, als Hauptgang 20,- €

*Karamell – Parfait /
Kompott / dunkle Beeren
10,- €*