

Menüvorschläge Herbst / Winter

2026/2027

Menü 1

Rote Bete Suppe / Johannisbeeren / Schmand



*Lammhüfte / Thymianjus / Kartoffelstampf
geröstete Zwiebeln*



*Punschmousse / Ruby Schokolade
Apfelkompott*

Menü 2

Selleriesuppe / Maronen / Kakaonips



*Barbarie Entenbrust / Pflaumen
gefülltes Wirsingblatt / Semmelknödel*



*gratiniertes Zimtparfait / Cassis
Sternanis*

Menü 3

*Rotkrautsalat / Wachtelbrust & Ei
Trauben / Walnüsse*



*Medaillons vom Hirschrücken / Holunder
Kräuterseitlinge / Knöpfe*



*Lebkucheneiscreme / Portweinkirschen
Kürbiskaramell*

Menü 4

*legierte Rahmsuppe von Steinpilzen
Entenpastramie*



*Ragout von Garnelen & Jakobsmuscheln
Gemüsekügeln*



*Rumpsteak / Schalotten-Senfkruste
Bernaise / Rosmarinkartoffeln*



*Schoko Panna Cotta / Haselnusseis
Birne*

Menü 5

*Eichblattsalat / Ziegenfrischkäse
crispy Bacon*



doppelte Kraftbrühe / Trüffelklösschen



*Fasanenbrust / Hagebutten / Apfelkraut
Herzoginkartoffeln*



*Geschmorter Ochsenchwanz / Ofenkürbis
Trüffelpüree*



*Mandelkrokantcreme
Orange*