



Vorspeise:

Bunter Herbstsalat - Ziegenkäse - Trauben - Walnüsse
13,50 €

Surf & Turf: geklopftes Carpaccio vom Rind mit Teriyaki Lack & Wildfanggarnele -
Algensalat - Sesamcreme
16,50 €

Tatar von der geräucherten Forelle - Rote Bete - Apfel - Wachtelei - Feldsalat - Knusperbrot
15,00 €

Gänsekraftbrühe - feines Gänsefleisch - Wurzelgemüse
9,50 €

Hauptgerichte:

Kalbsschulter Sous vide gegart - Birne - eingelegter Kürbis - Romanesko - Schupfnudeln
24,50 €

Unsere ofenfrische halbe Ente - serviert in 2 Gängen
1 Gang: Brust mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß,
2 Gang: Keule mit Rosenkohl und Kartoffelbaumkuchen
23,50 €

Brust und Keule von der Gans - Bratapfel - Rotkohl – Kartoffelkloß
28,50 €

Ragout von Reh und Hirsch - Schmorapfel - Herbstgemüse - Kartoffelkloß
22,50 €

Seeteufel Filet - fein gehobelter und marinierter Fenchel - Tomaten Safran Risotto
28,50 €

Allergenhinweis:

Sämtliche der unten genannten Allergene können in sämtlichen unserer Speisen / Getränke enthalten sein.
Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

1. Gluten, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte (Nüsse) 9. Sellerie, 10. Senf,
11. Sesam, 12. Schwefeldioxid/Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere



Unsere Menüempfehlung:

Vorne weg:

Unser Gaumenschmeichler - *unsere Einstimmung auf Ihr Menü*

I: Zum Start:

Parfait von ungestopfter Gänseleber

Portweingelee - Apfel - Brioche

a la carte Vorspeise: 16,50 €

II: Zwischendurch gereicht:

Frische Pasta - *weiße Trüffelbolognese - Schwarzer Herbsttrüffel*

a la carte Zwischengericht: 14,50 €

III: Mitten drin:

Jakobsmuschel - *Blumenkohl - grüner Spargel - Tomate - Chorizo*

a la carte Zwischengericht: 16,50 €

IV: Der Höhepunkt:

Roastbeef vom Irischen Salzwieserind

Kerbelwurzel - Gemüse - Vanille Thymian Zwiebel - Kartoffelbaumkuchen

als a la carte Hauptgericht: 26,50 €

V: Zu guter Letzt:

Feine Haselnuss - *gefülltes Blätterteigkissen - Kaffeemousse - Haselnusseis*
oder

Brie de Meaux aus der Region Ile, Frankreich

Kuhrohmilchkäse, Handgeschöpft, Cracker, Trüffelhonig

Menüpreis:

5 Gänge: 65,00 €, **4 Gänge ohne Pasta:** 55,00 €,

3 Gänge ohne Gänseleber und Pasta: 49,00 €

Annahmeschluss für 5 Gänge: Mi.- So, abends: 20.30 Uhr, Sonntagmittag: 13.00 Uhr