

Aperitif des Monats

Kir Royal 16,50€

Menü

Perlhuhn- Quittenstrudel mit Sellerie, Rettich und Wildkräutersalat

Hummerschaumsuppe mit gebratener Wildgarnele

Kalbsfilet mit Artischockenpüree, Pak Choi und Kartoffel-Olivenfond

Stilton mit Portwein parfümiert und Balsamico Feige

Birnen- Joghurttörtchen mit Baumkuchen und Sanddorneis

als 4-Gang Menü ohne Stilton: 69.-€

als 5-Gang Menü: 75.-€

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse-Quinoa Pop mit Muskatkürbis und Wildkräutersalat

Gelbe Linsenschaumsuppe mit Koriander und Kichererbsenfalaffel

Herbstliche Gemüse Variation im Kartoffelknusper

Stilton mit Portwein parfümiert und Balsamico Feige

Topfenflammerie mit geeistem Pumpernickel, Zwetschgensalat,
Melisse und Waldhonig

Als 4-Gang ohne Stilton: 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

Seeteufel mit süß saurem Muskatkürbis und Estragon-Krustentierschaum	19.-€
Perlhuhn- Quittenstrudel mit Sellerie, Rettich und Wildkräutersalat	18.-€

Zwischengerichte

Gebratene Entenstopfleber mit Quittenragout und Brioche	21.-€
Kalbsbries mit violetten Rüben, Walnuss und Petersilienschaum	22.-€

Suppe

Steinpilzessenz mit gebackenem Kalbshaxentäschle	15.-€
Hummerschaumsuppe mit gebratener Wildgarnele	14.-€

Hauptgänge

Rücken und Ragout vom Reh mit Herbsttrompetenravioli, Petersilienwurzel und Lauch	36.-€
Kalbsfilet mit Artischockenpüree, Pak Choi und Kartoffel-Olivenfond	32.-€
Zander mit Spinatperlgrauen, Kräuterschaum und Marktgemüse	29.-€
Seeteufel mit Kürbisgnocchi, Spinat und Krustentierschaum	32.-€

Klassiker

Hirschcarpaccio mit Boskop, Sellerie und Preiselbeervinaigrette	19.-€
Tatar vom Rind mit Wachtelspiegelei und Sesamgebäck	16.-€
Als Hauptgang	24.-€
Rinderkraftbrühe mit Flädle	6,50 €
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	8,50 €
Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Blattsalat	26.-€
Hirschgulasch mit Rotkraut und Spätzle	24.-€