

Menü Gourmet

Gebratene Jakobsmuschel mit Dreierlei vom Muskatkürbis und Apfel

Offenes Hummerravioli mit Gemüsejulienne

Hirschrücken im Brotmantel mit Rosenkohlblättern,
Kartoffelbaumkuchen und Preiselbeeren

Münster mit Kümmel und Confit von roter Zwiebel

Schokoladen-Kaffeeganache mit Ananassorbet
und karamellierter Banane

3-Gang ohne Hummer und Münster: 75.-€

4-Gang ohne Münster: 85.-€

5-Gang: 92.-€

Weinreise zu unseren Menüs:

Jeweils 1 Glas pro Gang

3-Gang: 32.-€

4-Gang: 42.-€

5-Gang: 52.-€

Menü Tradition

Zweierlei von der Ente mit Juslinsen, Birne, Bohne und Speck

Essenz vom Steinbutt mit Tomate und Krustentierklösschen

Kalbsfilet und Kalbsbäckle mit Kartoffel-Parmesantörtchen
und getrüffeltem Schwarzwurzeln

Lebkuchenparfait mit Gewürzzwetschgen und Glühweinsabayon

3-Gang ohne Suppe: 72.-€

4-Gang: 80.-€

Menü Vegetarisch

Salat von Birne und Schwarzbrot mit Haselnussdressing
und Gorgonzola-Knuspercanelloni

Rote Cocos- Curryschaumsuppe mit Falafel

Dreierlei Semmelknödel mit Rahmpilzen,
Kräutersschaum und eingelegter Beete

Münster mit Kümmel und Confit von roter Zwiebel

Schokoladen-Kaffeeganache mit Ananassorbet
und karamellierter Banane

3-Gang ohne Cocos-Curryschaumsuppe und Münster: 54.-€

4-Gang ohne Münster: 62.-€

5-Gang: 69.-€