

Menü I

Gebeizter Gewürzlachs mit Apfel-Selleriesalat,
Frisée und rote Beete-Gel

Wildkraftbrühe mit Rehravioli und Pistazienklößchen

Barbarie- Entenbrust Blutorangejus, Brokkoli
und Mandelbällchen

Lebkuchenmousse, Rotweinbirne
und Tonkabohneneis

Menü komplett	55€
Menü ohne Suppe	45€

Menü II

Wachtel-Roulade mit Birnen-Walnuss-Kompott,
Granatapfel und Feldsalatbukett

Zander, Maronenpüree, Rosenkohl,
weiße Glühweinbutter

Rinderfilet mit Trüffelkruste, Rotwein-Schalotten-Jus,
Schwarzwurzeln und Macaire-Kartoffeln

Schokoladenkuchen, Aprikosenkompott
und Mohnesparfait

Menü 4 Gänge	70€
Menü 3 Gänge	60€

(als Hauptgericht wahlweise Zander oder Rinderfilet)

Menü III

Gänsestopfleberterrine, Ananas-Chutney,
Haselnuss-Torrone, getoastetes Butter-Brioche

Gamba, Schweinebauch, Steckrübenpüree,
Sternanisschaum

Seeteufel, Mandelmilchrisotto, Chicorée,
Kaktusfeigenbutter

Hirschrücken, Rahmwirsing, süß-sauere Dörripflaumen,
Kartoffel-Baumkuchen

Vacherin Mont d'Or, Pumpernickel,
Apfelkraut

Käsekuchen, Zimt-Crumble, Kirschen,
Pralineneis

6 Gänge	95€/ 130€ mit Wein
5 Gänge	85€/ 115€ mit Wein
4 Gänge	75€/ 100€ mit Wein

Gerne servieren wir Ihnen zu jedem Gang glasweise den korrespondierenden Wein!
(Glas 0,1l/ Dessertwein 5cl)