

Menü II 34,90€ pP

I

*Rote Bete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse, dazu
Feldsalat mit Walnüssen und Himbeerdressing
mariniert*

II

*In Rotwein mariniertes
Hirschgulasch mit handgeschabten Spätzle und
Glühweinbirne*

Oder

*Gebratenes Zanderfilet
mit roter Mojo und Papadam auf Süßkartoffel-
Kokos-Ragout*

Oder

*Kürbisrisotto mit geschmolzenem
Gorgonzola, Pistazien und Ecken vom
Hokkaidokürbis*

III

Tiramisu mit Orangenspiegel

Oder

*Gemeinsame Kaiserschmarrnpfanne mit Apfelmuß
und Zwetschgengröst*

Menü III 44,90 €pP

I

Eine Tasse Hausgemachter Glühwein

II

Kohlrabicremesuppe mit gedünstetem Lachs

III

*Rosa gebratenes Rinderfilet mit Kalbsjus auf
getrüffeltem Wirsingrahmgemüse, dazu
Rosmarinkartoffeln*

Oder

*Pochierter Kabeljau mit Zitronen-Kräuteröl auf
getrüffeltem Wirsingrahmgemüse und
Rosmarinkartoffeln*

Oder

*Trüffeltortelloni in Trüffelsalbeibutter mit
Birnenstreifen und Walnüssen*

IV

*Hausgemachter Erdbeer-Rhabarber- Streußelkuchen
mit Vanilleeis*

Menü III 49,90 €pP

I

Eine Tasse Hausgemachter Glühwein

II

*Kürbis-Kokoscremesuppe mit Kürbiskernen
und Garnele im Kokosmantel auf Zitronengrasspieß*

III

*Rosa gebratenes Rinderfilet mit Kalbsjus
auf getrüffeltem Wirsingrahmgemüse mit
Rosmarinkartoffeln*

Oder

*Rosa gebratene Entenbrust
auf Orangenjus mit Apfelblaukraut und
Kartoffelknödel*

Oder

*Trüffeltortelloni in Trüffelsalbeibutter
mit Birnenstreifen und Walnüssen*

IV

*Hausgemachtes Limette-Basilikum-Sorbet auf
frischem Obstsalat mit Grand Manier verfeinert*