

Ab 11.11.
VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen & Kürbiskernöl 10 €

Maronensuppe garniert mit Rucola und gebratenen Champignons 12 €

Trüffelpommes mit Parmesan & hausgemachter Trüffel-Mayonnaise 15 €

Pasta-Teigtaschen (4 Stück), gefüllt mit Feigen, serviert auf Mango-Fruchtsauce,
garniert mit gegrilltem grünem Spargel 16 €

Gegrillte Jacobsmuscheln (2 Stück) auf Tomaten-Linsen-Salat 17 €

Rinder-Carpaccio mit Trüffel-Mayonnaise, Parmesanspänen & Pommes Allumettes 22 €

Pöte-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse, glacierten Apfel-Calvados-Scheiben & Walnüssen 18 €

HAUPTGÄNGE

Knusprige Gänsekeule mit Apfel-Rotkohl, winterlichem Grünkohl & Kartoffelklößen 42 €
(Freilandgans)

Gebratene Entenbrust mit Glühweinsauce, Apfel-Rotkohl, Kartoffelklößen
& Orangenfilets 36 €

Hirschgulasch mit Spätzle, Rotkohl & Preiselbeeren 31 €

Rinderfilet in Trüffelkruste mit Kartoffelstampf & Gemüse 44 €

Tafelspitz auf Weißwein-Meerrettichsauce mit grünem Kartoffelpüree
& winterlichem Gemüse 35 €

Gegrilltes Lachsfilet in Kräuterkruste, Rosmarinkartoffeln, winterlichem Gemüse
& Pommes-Allumette-Topping 37 €

Gegrillte Jacobsmuscheln (2 Stück) auf Tomaten-Linsen-Salat 17 €

Gebratene Kürbissteaks mit Maronen-Creme, Apfel-Rotkohl, Orangenjus
& Pastinakenchips (vegan) 20 €

Spinatknödel auf cremiger Maronen-Rahmsauce, glasierten Maronen
& Preiselbeer-Orangen-Topping 28 €

Feigen-Nuss-Ravioli in Parmesansauce mit Cassis, garniert mit
Ziegenkäse-Crumble, karamellierten Walnüssen & Rucola 26 €

DESSERT

Bratapfel mit Marzipanfüllung & Vanillesauce 13 €

Rote Grütze mit Vanilleeis, Vanillesauce & Sahne 12 €

Weitere Desserts finden Sie auf unserer Dessertkarte

