

Unser Herbstmenü

gebratene Jakobsmuscheln auf  
Erbsen-Minzpüree, Holunder-  
Gewürzreduktion

\*\*\*

Sorbet von Waldfrüchten

\*\*\*

Thüringer Hirschrücken auf einer  
Zartbitter-Holunderbeerensoße mit  
Karotten-Ingwerpüree und  
Schupfnudeln

\*\*\*

Toffee-Karamellparfait mit  
Orangensalat

Menüpreis 56,00 €

## Vorspeisen

Roulade von hausgebeizten  
Fjordlachs mit kleinem Rösti  
13,50 €

gebratene Jakobsmuscheln auf  
Erbsen-Minzpüree, Holunder-  
Gewürzreduktion 18,00 €

Carpaccio vom Kürbis mit  
Steinpilzen und Burrata 16,00 €

Dralinen von Entenlebermousse  
auf rotem Portweingelee 16,00 €

Gebratene Brust und Keulchen  
von der Wachtel auf fruchtigem  
Kürbis-Mangoconfit 14,00 €

## Suppen

Geräucherte Schaumsuppe vom  
Hokaidokürbis mit gebratener  
Phorizo 9,00 €

Schaumsuppe von Steinpilzen mit  
Ententatar 10,00 €

## Vegetarische Gerichte

leicht scharfes Kürbisgemüse mit  
Orangencremepolenta 16,00 €

hausgemachte Nudeln mit  
gebratenen Steinpilzen à la creme  
16,00 €

Für Allergiker geben wir auch  
weiterhin gern persönlich über die  
einzelnen Inhaltsstoffe Auskunft,  
oder fragen Sie uns nach dem  
separaten Allergenordner

## Fleischgerichte

Original Wiener Schnitzel vom  
Kalbsrücken mit kleinem  
Feldsalat und Röstkartoffeln  
23,00 €

in Waldhonig glasierte  
Oldenburger Entenbrust mit  
Vanillekarotten und Rösti  
23,00 €

Geschmorte Kalbsbäckchen auf  
Spitzkohlgemüse mit  
Kartoffel-Phorizzopüree 24,00 €

Thüringer Hirschrücken auf  
Holunderbeerensoße mit  
Karotten-Ingwerpüree und  
Schupfnudeln 34,00 €

## Frisches aus Fluss und Meer

Gegrilltes Zanderfilet auf leicht  
scharfem Kürbisgemüse mit  
Orangencremepolenta 27,00 €

Steinbuttfilet auf einem  
Trüffelrisotto mit wildem Broccoli  
und Safranschaum 31,00 €

## Unsere süßen Verführungen

Trilogie von hausgemachten  
Sorbets 9,50 €

Mohn-Kirschraviolis mit  
hausgemachtem Vanillerahmeis  
10,00 €

Coffee-Karamellparfait mit  
Orangensalat 10,00 €

Preme Brûlée von Vanille und  
Tonkabohne mit  
Zwetschgenragout 10,00 €

Kleine Schokoladenvariation  
mit Himbeersorbet 12,00 €

## Käse

Französischer Käse mit einer  
Auswahl an Fruchtsenf 11,00€