

Unser Herbstmenü

*getrüffelter Kartoffelsalat
mit gebratenen Jakobsmuscheln*

Sorbet von Waldbeeren

*Thüringer Rehrücken auf einer
Holunderjus mit Karotten-
Ingwermousseline und
Dauphinekartoffeln*

*Mousse von der Toblerone-
Schokolade mit karamellisierter
Ananas*

Menüpreis 62,00 €

Vorspeisen

*Pulled Duck mit
Pflaumenketchup und
Portwein-Pflaumensorbet*
13,50 €

*gebratene Wachtelbrüstchen
auf leicht scharfem Mango-
Kürbisconfit* 15,00 €

*Carpaccio vom Simmentaler
Rinderfilet mit Parmesanspäne
Rucola und gerösteten
Pinienkernen* 17,00 €

*getrüffelter Kartoffelsalat mit
gebratenen Jakobsmuscheln*
18,00 €

*Tatar von schottischer
Lachsforelle mit pikanter
Guacamole und gebratener
Riesengarnele* 16,00 €

Suppen

*leicht geräucherte Schaumsuppe
vom Hokaidokürbis mit
gebratener Chorizo* 9,00 €

*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
Blattsalat und Röstkartoffeln*
26,00 €

*in Kastanienhonig glasierte
Barbarie Entenbrust mit
Vanillekarotten und
Kartoffelrösti* 24,00 €

*geschmorte Kalbsbäckchen auf
Spitzkohlgemüse mit Kartoffel-
Chorizzopüree* 26,00 €

*Thüringer Rehrücken auf
Karotten-Ingwermousseline mit
Holunderjus und
Dauphinekartoffeln* 39,00 €

Fischgerichte

*auf der Haut gebratenes
Zanderfilet mit leicht scharfem
Kürbisgemüse und Pasta di
Semola Fregola 26,00 €*

*Steinbuttfilet auf
Trüffelcremerisotto mit wildem
Brokkoli und
Zitronengrasschaum 32,00 €*

Süße Verführungen

*Trilogie von hausgemachten
Sorbetes* 10,00 €

*Mousse von der Toblerone -
Schokolade mit karamellisierter
Ananas* 10,00 €

*lauwarmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Himbeer Kern und
Himbeersorbet* 12,00 €

*Toffee-Karamellparfait mit
Orangensalat* 10,00 €

Käse

*Französische Käseauswahl mit
verschiedenen Fruchtsenfsorten*
12,00 €