

MENÜ

Ofenfrischer Flammkuchen 15 EUR p.St.

Fonduemenu: 59 EUR

Feldsalat mit Speck und Kracherle

Fleischfondue 3erlei Fleisch (300g)
mit Brot und Dips

...dazu Pommes Frites 7 EUR

Bratapfel Tarte Tatin mit Spekulatiusmousse

Vegetarisches Fonduemenu: 59 EUR

Feldsalat

Gemüsefondue mit gefüllten Teigtaschen
mit Brot und Dips

...dazu Pommes Frites 7 EUR

Bratapfel Tarte Tatin mit Spekulatiusmousse

Wintermenu I: 54 EUR

Kürbissuppe mit kandiertem Ingwer - Wan Tan

Tranche von der Kalbshüfte mit Schalotten Jus mit Rosenkohl und Selleriepüree

Schokoladenmousse auf Rotwein Pflaumen und weißer Erde



MENÜ

Wintermenü II: 79 EUR

Geflügelleber Mousse mit Quittenkompott und Feldsalat

Petersilienwurzel – Tonkabohnen Süsschen mit Kräuterschaum

Entenbrust mit Cranberry Jus
Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

Himbeertörtchen mit Waldbeeren und Glühweinsorbet

Wintermenü III: 85 EUR

Geflämmter Lachs auf Zucchinitatar und Mango

Rinder Consommé mit Steinpilz Ravioli

Tranche vom Hirschkalbrücken mit Preiselbeer Jus
mit Wirsing-Petersilien Terrine und Pastinaken Püree

Gewürzorange mit Topfenmousse und Rum- Kirschen

Vegetarisches Menü: 65 EUR

Feldsalat mit Cranberry und Kürbiskernen

Petersilienwurzel Suppe mit Vanille

Winterstrudel mit Pastinaken und Kartoffel Püree

Crème Brûlée mit Pflaumen und Glühweinsorbet

