

Menü der Woche

Rosa gebratene Entenbrust
auf Kürbis – Chutney und Ingwer

Wildschweinrücken auf
Maronenpüree und Wirsing
oder
Filet vom Steinbutt auf
Erbsencreme und Krustentierschaum

Nougatmousse mit Birne
und Joghurt - Honigeis

Menü 45,00 €

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns bitte an.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

A`la carte

Vorspeisen

Salatspitzen mit Kürbiskernöl, Cranberry und Wallnüssen	9,00 €
Sellerieschaumsüppchen mit Rehfilet	9,50 €
Pochiertes Ei mit Spinat und italienischem Trüffel	15,50 €

Hauptgerichte

Frische Bandnudeln mit italienischem Herbsttrüffel und Parmesan	18,50 €
Wild von der Familie Stricker	
Hirschgulasch mit Semmelknödel und Rosenkohlblätter	21,50 €
Filet vom Zander auf Rote Bete – Kartoffeln und Meerrettich	25,00 €
Kalbskotelett mit Süßkartoffelpüree und Mais – Lauchgemüse	28,00 €

Dessert

Gebackene Schokolade – halbflüssig mit Cassis – Sorbet	9,50 €
Französische Käseauswahl mit Fruchtsenf und Baguette	10,00 €
Kugel Sorbet mit Wodka oder Winzer-Sekt	5,50 €

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns bitte an.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer