

Herbstmenü 1

Steckrübenrahmsuppe mit krossem Speck und Thymian ^{G,I}

Geschmorte Lammhinterhaxe in milder Knoblauchjus mit Ratatouille,
Schneidebohnen und Kartoffelrösti ^{G,I}

Zweierlei Mousse au chocolat mit frischen Früchten ^{C,G}

€29,50 pro Person

Herbstmenü 2

Mango-Maissuppe mit gesalzenem Popcorn ^{A,G,I}

Schweinefilet in Kräuterkruste mit Balsamicojus, rotem Zwiebelmus,
Mangoldgemüse und Gnocchi ^{A,C,G,I}

Karamelleis mit Gewürzbirne ^{C,G}

€31,00 pro Person

Herbstmenü 3

Wacholdergeräucherter Rothirschschinken mit einem Pilzsalat in Vinaigrette

Schmorgurkensuppe mit Dill und Garnelen ^{B,G,I,J}

Rinderfilet „Wellington“ mit Sauce Béarnaise, Tomatenragout, Pastinaken,
Bohngemüse und Rosmarinkartoffeln ^{A,C,G}

Kaffeevariation mit geeistem Quittengelee ^{C,G,H}

€49,- pro Person

Herbstmenü 4

Wildconsommé mit Shii-Take-Pilzen und Trüffelklößchen ^{C,G,I}

Gebratenes Zanderfilet auf Kürbisrisotto mit Ingwersauce ^{D,G,I}

Entenbrust, rosa gebraten, mit Balsamicojus, Pastinaken, Brokkoli,
gelber Beete und Kartoffel-Selleriegratin ^{G,I}

Zwetschgenröster mit Quarkmousse ^{C,G}

€47,50 pro Person

Herbstmenü 5

Ziegenfrischkäseterrine im Salatkranz mit gebratenem Meerbarbenfilet ^{D,G}

Pot au feu von Edelfischen und Krustentieren mit grünem Spargel ^{B,C,D,I}

Gebratene Pfifferlinge und kandierte Tomaten auf Bandnudeln in Vanillebutter ^{A,C,G,I,L}

Rehrücken, rosa gebraten, mit Zitronen-Pfefferjus,
Kürbis-Möhrengemüse und Kartoffelpüree ^{G,I}

Gratiniertes Limonen-Eisparfait mit Kaffee-Chilifeige ^{C,G}

€64,00 pro Person

Als 3 – Gang (mit Suppe) €49,00 pro Person

Als 4 – Gang (ohne Zwischengang) €57,00 pro Person