

Herbstmenü

Knuspriges Spanferkel mit Sülze und Bete-Salat

*

Fasanenravioli mit Traubenkraut und Tresterjus

*

Schwarzwurzelcreme mit Saibling

*

Rehmedaillons mit Nusskruste, Preiselbeeren, Rosenkohl und hausgemachten Spätzle

*

Mille-Feuille von Printen-Schokoladenmousse mit Rumfrüchten und Cassiseis

€ 65,-- ohne Fasanenravioli € 55,--

Poststubenmenu

Gratinierter Ziegenkäse auf Ratatouillesalat mit Pesto

*

Creme von Waldpilzen

*

Duroc-Schweine-Bäckchen mit Wintergemüse und Schupfnudeln

*

Apfelbeignets mit Calvadossauce und Krokantparfait

€ 55,--

Unsere aktuellen Menüs können Saisonal variieren.

Dieser Einblick in die Menükarte ist ohne Gewähr.