

Wintermenü

Entenvariation mit Feigen und Apfelsalat

*

Geschmelzte Fasanenravioli mit Traubenkraut

*

Kürbis-Curry-Crème mit Garnelen

*

Eifler Rehmedaillons mit Walnusskruste, Preiselbeeren, Wirsing und Spätzle

*

Printen-Schokoladen-Millefeuille mit Zimt, Zwetschgen und Rotweineis

€ 62,-- ohne Ravioli € 52,--

Poststubenmenu

Kalbskopfsalat mit Zunge und Bries

*

Kartoffel-Sauerkraut-Suppe mit Blutwurst

*

Geschmorte Wildhase „königlicher Art“ mit Rotkohl und gebratenem Knödel

*

Kardamommousse mit Weinbergpfirsich und Haselnusskrokantparfait

€ 52,--

3 Gänge Menü

Endivien und Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Croûtons

*

Gebratene Edelfische mit Gambas, Hummersauce, Lauch und hausgemachten Nudeln

*

Dessertvariation „Poststuben“

€ 45,--