**Herbstmenü**

Gänseleber Variation mit Feigen und Tokayer

\*

Zander-Lachsklößchen mit Nordseekrabben, Hummersauce und Lauch

\*

Petersiliencrème mit Wachtelei

\*

Rehmedaillons mit Nusskruste, Preiselbeeren, Rosenkohl und hausgemachten Spätzle

\*

Mohnknödel mit Zwetschgenröster und Zimteis

**62,-- € ohne Klößchen 5-Gang Menü 73,-- €**

**Vorspeisen**

Gratinierter Picandou mit Kürbis, Kürbiskernöl und Herbstsalaten 18

Poké mit Prawns, Gurke, Avocado und Limonencrème 20

Gänseleber Variation mit Feigen und Tokayer 20

Rindercarpaccio mit Champignonsalat und Pfeffer-Vinaigrette 19

Gebratene Kalbsblutwurst auf Speckspitzkohl mit Kartoffelsenfdressing

und Röstzwiebeln 19

**Suppen**

Petersiliencrème mit Wachtelei 11

Waldpilzcrème 10

Tafelspitzbrühe mit Maultaschen 10

**Zwischengang**

Zander-Lachsklößchen mit Nordseekrabben, Hummersauce und Lauch 20

als Hauptgang-Portion ,mit Basmatireis 34

**Vegetarisch**

Gebratene Schlutzkrapfen mit Waldpilzen und Herbstgemüse 25

**Hauptgänge**

Bouillabaise mit Meeresfischen, Gemüsen, Kartoffeln und Aioli Crème 34

Wolfsbarsch auf Blattspinat mit Safransauce und hausgemachten Nudeln 39

Mangalitza-Kotelette mit Champignons, Senfjus, Wirsing und Bratkartoffeln 32

Lammfilets mit Kräuterkruste, Ratatouille und Gratin 36

Hirschsauerbraten mit Preiselbeeren, Rotkohl und Semmelknödel 32

Rinderfilet mit Steinpilzen, Burgunderjus, Böhnchen und Dauphinkartoffeln 39

**Desserts**

Mandel-Millefeuille mit Pfirsich und Holundersorbet 14

Mohnknödel mit Zwetschgenröster und Zimteis 13

Mascarponegratin mit Weinbergpfirsich und Vanilleeis 14

Sorbetteller „Poststuben“ 14

Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affinéure mit schwarzen Nüssen und Feigensenf 16

Alle Menü-Änderungen sind mit einem Aufpreis verbunden