

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 Limonencreme 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 „Poststubben“	14
Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affinéure mit schwarzen Nüssen und Feigensenf	16

Alle Menü-Änderungen sind mit einem Aufpreis verbunden