

Wintermenü

Variation von Ente und Wachtel mit Linsen und Cranberries

*

Gebratene Jakobsmuschel auf Kürbispüree mit Verjus

*

Petersilienwurzelcrème mit Räucherlachs

*

Lammfilet mit Kräuterkruste, Ratatouille und Gratin

*

Geflämmt Rhabarber-Schlupfer mit Himbeersorbet

€ 65,-- ohne Jakobsmuschel € 55,--

Poststubenmenü

Gebeizter Lachs mit Radieschen, Kresse und Erbsen

*

Schneckensüppchen mit Graupen und Kräutern

*

Knusprige Spanferkelschulter mit Naturjus, Spitzkohl und Bratkartoffeln

*

Apfelbeignets mit Calvadossauce und Krokantparfait

€ 55,--

Unsere aktuellen Menüs können Saisonal variieren.

Dieser Einblick in die Menükarte ist ohne Gewähr.