

Zwischengang

Geschmorte Kalbsbacke mit Rote Bete Gnocchi und Waldpilzen	20
als Hauptgang-Portion	34

Vegetarisch

Geschmelzte Käseknödel mit Kürbisgemüse und Kernöl	28
--	----

Hauptgänge

Edelfische mit Safransauce, Blattspinat und feinen Nudeln	37
Zanderfilet mit Riesling Kraut und Kartoffelchen	37
Wildhasenrücken und Civet „königlicher Art“ mit Rosenkohl und Spätzle	36
Knusprige Ente mit Maronen, Rotkohl und Kartoffelklößen	38
Hirschsauerbraten mit Preiselbeeren, Wirsing und Semmelknödeln	35
Rinderfilet mit Burgunderjus, Herbstgemüse und Rösti	40

Desserts

Mascarpone Gratin mit Weinbergpfirsich und Mandeleis	14
Geschmelzte Mohnknödel mit Zwetschgenröster und Zimtparfait	14
Birnenbeignets mit Williamsschaum und Rosineneis	14
Dessertteller „Poststuben“	15
Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affineure mit schwarzen Nüssen und Feigensenf	16

Alle Menü-Änderungen sind mit einem Aufpreis verbunden