

Herbstmenü

Rebhuhnterrine mit Gänseleberpraline, Wachtelbrust, Apfelsalat und Cassissauce

*

Gebratener Saibling auf Graupenrisotto mit Lauch und Safransauce

*

Petersiliencrème weiß und grün

*

Hirschkalbsmedaillon mit Nußkruste, Preiselbeeren, Wirsing und hausgemachten Spätzle

*

Variation von Bitterschokolade mit karamellisierter Banane

69 € ohne Graupenrisotto 5-Gang Menü 84 €

Vorspeisen

Feld und Endiviensalat mit Kartoffelvinaigrette, Croutons und Speck	19
Thunfischcarpaccio mit Sojavinaigrette und Sprossensalat	24
Gebratene Prawns mit eingelegtem Kürbis und Currycrème	25
Kalbskopfsalat mit Linsen und gebratenem Bries	24
Gebratene Kalbsblutwurst mit Senfkartoffelsalat	23

Suppen

Seezungencrème mit Hummerklößchen	12
Kürbis-Curry-Suppe mit Krabben	12
Petersiliencrème weiß und grün	12