

Herbstmenü

Variation von Gänseleber, Ente und Taube mit Feigen und Tokayergelee

*

Geschmortes Kalbsbäckchen mit Apfel-Balsamico
und Rote-Bete-Graupen-Risotto

*

Kürbis-Curry-Süppchen mit Prawns

*

Hirschrücken mit Nußkruste, Preiselbeeren, Rotkohl und Serviettenknödel

*

Guanaja-Schokoladen-Törtchen mit Rumfrüchten und Weinbergpfirsichsorbet

75 € ohne Bäckchen 5-Gang Menü 93 €

Vorspeisen

Feld und Endiviensalat mit Kartoffeldressing, Speck und Crêtons	24
Gänseleberterrinen in Tokayer-Feigengelée mit Brioche	33
Gebratene Prawns mit eingelegtem Kürbis, Kernölcreme	28
Lachscarpaccio auf Senfsaatsauce mit Eiskraut und Salicorne	28
Gebratene Kalbsblutwurst auf Senfkartoffelsalat mit Röstzwiebeln	28

Suppen

Consommé vom Tafelspitz	13
Petersilienwurzelcrèmesuppe mit Saibling	14
Kürbis-Curry-Süppchen mit Prawns	15

Vegetarisch

Geschmelzte Kürbisravioli mit Walnüssen und Kernöl	33
--	----

Hauptgänge

Edelfische auf Mangold mit Beurre Blanc und Kartoffelchen	42
Seeteufel Medallions auf Lauchgemüse mit Hummersauce und Nudeln	46
Kalbsrückensteak mit Waldpilzen, Herbstgemüse und Dauphin Kartoffeln	48
Ahrtaler Rehsauerbraten mit Äpfeln, Wirsing und Semmelknödel	43
Rinderfilet mit Sauce Béarnaise, Speckbohnen und Rösti	48
Knusprige Ente mit glacierten Maronen, Rotkohl, Kartoffelknödel	46

Desserts

Guanaja-Schokoladen-Törtchen mit Rumfrüchten, Weinbergpfirsichsorbet	17
Mascarponegratin mit Mango und Mandeleis	17
Quarkknödel mit Zwetschgenröster und Zimt-Honig-Parfait	17
Dessertteller „Poststubben“	18
Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affineure mit schwarzen Nüssen und Feigensenf	18

Alle Menü-Änderungen sind mit einem Aufpreis verbunden