

Vorspeisen:

<i>Marinierte Rainbow-Karotten mit Fetakäse und Parmaschinken</i>	<i>€ 13</i>
<i>Entenlebermousse mit Feigenpürre, Aprikosen- Chutney und Butterbrioche</i>	<i>€ 15</i>
<i>Thunfisch-Ceviche mit Fenchelsalat und Frankfurter Sauce-Espuma</i>	<i>€ 16</i>
<i>Chioggia-Bete mit Apfel-Vinaigrette und Ziegenkäse</i>	<i>€ 12</i>
<i>Wildkräutersalat mit geräuchertem Wildschweinschinken gebackenem Brie und Wildschweinsalami</i>	<i>€ 14</i>

Suppen:

<i>Geräucherte Kürbiscremesuppe mit Chiorizostreifen und Ingwerschaum</i>	<i>€ 7</i>
<i>Pastinakensuppe mit Amaretto-Bacon Crumble und Granatapfelkerne</i>	<i>€ 6</i>

Fischgerichte:

<i>Jakobsmuscheln auf Blumenkohlcreme, mit Lachskaviar und Parmesanschaum</i>	<i>€ 22</i>
<i>Mainaal in Kräutersauce mit geschmorten Kirschtomaten und Bamberger Hörnle</i>	<i>€ 18</i>
<i>Steinbeiserfilet mit rote Bete Sauce, feine Nudeln und Broccolini</i>	<i>€ 20</i>

Fleischgerichte:

<i>Barbarie Entenbrust mit Orangen-Honigsauce Süßkartoffelpüree und Broccolimus</i>	<i>€ 26</i>
<i>Hausgemachte Gnocchi gefüllt mit Waldpilzen</i>	<i>€ 14</i>
<i>Gegrilltes Entrecote mit frischen Steinpilzen und Schupfnudeln</i>	<i>€ 25</i>
<i>Bäckchen vom Iberico Schwein in Rotweinsauce auf Risotto und Mini-Giocchia Bete</i>	<i>€ 19</i>
<i>Kalbs-Tafelspitz mit Blauen Kartoffeln, Meerrettichsauce und jungem Gemüse</i>	<i>€ 18</i>
<i>Rinderfiletspitzen in Calvados mit Äpfeln und Basmati-Reis</i>	<i>€ 22</i>

Desserts:

<i>Apfelschnitte mit eingelegten Äpfeln und Papaya-Sorbet</i>	<i>€ 9</i>
<i>Hausgemachtes Eis und Sorbet</i>	<i>€ 7</i>
<i>Chilli-Schokomousse mit hausgemachtem Zwetschgen-Kompott und Johannisbeersauce</i>	<i>€ 10</i>
<i>Käseteller mit Trauben</i>	<i>€ 9</i>
<i>Portweinbirne mit Mascarponecreme und Honigeis</i>	<i>€ 8</i>

Unser dreigang Menü:

*Wildkräutersalat mit geräuchertem Wildschweinschinken
gebackenem Brie und Wildschweinsalami*

*Bäckchen vom Iberico Schwein in Rotweinsauce
auf Kartoffelstampf und Mini-Giocchia Bete*

Hausgemachtes Eis und Sorbet

€ 34

Unser vegetarisches Menü:

*Büffelmozzarella mit Fenchelsalat
und Apfel-Vinaigrette*

Geräucherte Kürbissuppe mit Ingwerschaum

Linsensalat mit gebratenem Lauch und Spitzpaprika mit Tofu gefüllt

Apfelschnitte mit eingelegten Äpfeln und Papaya-Sorbet

€ 38

Unser fünfgang Menü:

*Entenlebermousse mit Feigenpürre, Aprikosen-
Chutney und Butterbrioche*

*Pastinakensuppe mit Amaretto-Bacon Crumble
und Granatapfelkerne*

*Steinbeiserfilet mit rote Bete Sauce,
feine Nudeln und Broccolini*

*Gegrilltes Entrecote mit frischen Steinpilzen
und Schupfnudeln*

Portweinbirne mit Mascarponecreme und Honigeis

€ 65