

Vorspeisen:

<i>Gebratene Entenstopfleber mit Orangenfilets auf Grand Marnier Sauce</i>	€ 20
<i>Feldsalat mit Serrano-Schinken, Kirschtomaten und karamellisiertem Ziegen-Frischkäse</i>	€ 14
<i>Ceviche vom Butterfisch und Norweger Lachs mit Senfmousse und Salatbukett</i>	€ 18
<i>Warme Wildschweinpastete mit Cranberrysauce</i>	€ 15
<i>Gemüse-Terrine auf Kräuterschmand mit hausgemachter Wildschweinwurst</i>	€ 13
<i>Räucheraal mit Kürbiskern Topping auf Apfel- Meerrettich Creme und Rote Bete Vinaigrette</i>	€ 16

Suppen:

<i>Gemüsecremesuppe mit Mocca-Espuma</i>	€ 6
<i>Mediterrane Fischsuppe mit Meeresfrüchten</i>	€ 8
<i>Zitronengrassuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln</i>	€ 9

Fischgerichte:

<i>Hechtklößchen auf Blattspinat mit Silvanersauce geschmorten Kirschtomaten und Basmatireis</i>	€ 18
<i>Wolfsbarschfilet mit Champagner-Limettensauce Rote Bete Risotto und Broccoliröschen</i>	€ 22
<i>Isländischer Seesaibling mit Lila Kartoffelpürre frischem Fenchel und Ingwerschaum</i>	€ 24
<i>Thunfischsteak auf Erbsenpürre mit Reisröllchen und Kräuter-Chilli Salca</i>	€ 25

Fleischgerichte:

<i>Iberico-Schweinebäckchen mit Kaiserschoten Kartoffel-Sellerie Stampf und Merlottsauce</i>	€ 20
<i>Lammcarre mit Rotweinzwiebeln, Perlgraupen, Kürbispürre und Thymian-Knoblauchsauce</i>	€ 28
<i>Wildschweinsteak mit Schwarzwurzeln in Pumpernickel- Panade, cremige Polenta und Himbeer-Schalottensauce</i>	€ 27
<i>Beouf Bourguignonne mit Zwiebeln, Karotten und Frischen Champignons dazu Steinofenbaguette</i>	€ 18
<i>Schweinelendchen mit Rahmpfifferlingen auf Spätzle mit Ofengemüse</i>	€ 22

Vegetarisch:

<i>Ravioli mit Kürbisfüllung, Kürbiswürfel, Kürbiskerne und Kürbisoel</i>	€ 15
<i>Geräucherter Tofu mit Chinagemüse und Terriakisauce</i>	€ 14

Desserts:

<i>Panna Cotta mit eingelegten Zwetschgen</i>	€ 8
<i>Hausgemachtes Eis und Sorbet</i>	€ 7
<i>Klassische Creme brulee</i>	€ 6
<i>Käseteller mit Feigensenf und Trauben</i>	€ 11
<i>Gefülltes Schokotörtchen mit Mandel-Amaretto Eis</i>	€ 12

Unser dreigang Menü:

*Feldsalat mit Serrano-Schinken, Kirschtomaten
und karamellisiertem Ziegen-Frischkäse*

*Iberico-Schweinebäckchen mit Kaiserschoten
Kartoffel-Sellerie Stampf und Merlotsauce*

Klassische Creme brulee

€ 36

Unser vegetarisches Menü:

Gemüse-Terrine auf Kräuterschmand und Feldsalat

Gemüsecremesuppe mit Mocca-Espuma

*Ravioli mit Kürbisfüllung, Kürbiswürfel,
Walnüssen und Olivenöl*

Hausgemachtes Eis und Sorbet

€ 38

Unser fünfgang Menü:

*Ceviche vom Butterfisch und Norweger Lachs
mit Senfmousse und Salatbukett*

Zitronengrassuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln

*Gebratene Entenstopfleber mit Orangenfilets
auf Grand Marnier Sauce*

*Wildschweinsteak mit Schwarzwurzeln in Pumpernickel-
Panade, cremige Polenta und Himbeer-Schalottensauce*

Gefülltes Schokotörtchen mit Mandel-Amaretto Eis

€ 72