

Festtagsmenü in 5 Gängen

Wildmaultäschle

Warmer Salat vom Topinambur, Sellerieschaum, Wildjus, und Kartoffelstroh

Gebratene Jakobsmuscheln

Knuspriger Schweinebauch, Erbsenpüree, Calvados, Apfel

Feiger Büffel

Frische Feigen, Büffel Mozzarella, Walnüsse, Walnusscrème, Chili - Ingwer Vinaigrette

Chateaubriande vom Hirschrücken

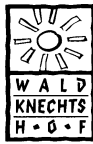
Mit sautierten Shiitakepilzen, Pilzschaum, Blumenkohlpüree, Preiselbeerbirne und Wildjus

Baumkuchen

Nougat, Heidelbeere, Birne, Schokolade

Menü: 75,00 Euro

5 begleitende Weine: 49,00 Euro



Festtagsmenü in 3 Gängen

Wildmaultäschle

Warmer Salat vom Topinambur, Sellerieschaum, Wildjus, und Kartoffelstroh

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

An Orangen – Pfeffersoße mit Rahmwirsing und gebutterten Serviettenknödeln

Baumkuchen

Nougat, Heidelbeere, Birne, Schokolade

Menü: 37,00 Euro

3 begleitende Weine: 29,00 Euro



Festagsmenü in 5 Gängen vegetarisch

Zickige Melone

Knusprig gebackene Ziegenkäsecreme in Filoteig auf Charentais Melonensalat mit einer Gelben Curry Nage

Feiger Büffel

Frische Feigen, Büffel Mozzarella, Walnüsse, Walnusscreme, Chili - Ingwer Vinaigrette

Bubble and Squeak

Kartoffel – Kohl – Küchlein auf legiertem Waldpilzragout mit poschiertem Landei und Schwarzem Trüffel

Gegrillter Senfkohl mit Gyozas

Gegrilltes Senfkohlherz mit Gemüse Gyozas, sautierten Shiitakepilzen und Pilzschaum an warmer Kartoffelsalatvinaigrette

Träumerei aus Rum, Banane und Ananas

Ananas, Rum, Banane, Szechuan Pfeffer, Gries

Menü: 75,00 Euro

5 begleitende Weine: 49,00 Euro