

Herbstmenü

Variation von Ente und Gänseleber mit Feigen

*

Kalbsbäckchen mit Apfelbalsamico auf Rote Bete Graupenrisotto

*

Curry-Kürbis-Creme mit Garnelen

*

Hirschkalbmedaillons mit Waldpilzen, Rosenkohl und Serviettenknödeln

*

Apfelbeignets mit Calvadosschaum und Kardamomeis

75 € ohne Bäckchen 5-Gang Menü 93 €

Vorspeisen

Feld und Endiviensalat mit Kartoffeldressing und Croûtons und Speck	24
Variation von Ente und Gänseleber mit Feigen	32
Gebratene Prawns mit eingelegtem Kürbis und Curry-Chili-Mayonnaise	28
Rindercarpaccio mit Limonenpfeffersauce und Champignonsalat	26
Gebratene Kalbsblutwurst auf Linsensalat mit Bete Salat	28

Suppen

Waldpilzcrèmesuppe	14
Curry-Kürbis-Creme mit Garnelen	15
Wildconsommé mit Klößchen und Gemüse	14