

Herbstmenü

Variation von Ente und Gänseleber mit Feigen

*

Kalbsbäckchen mit Quittenbalsamico auf Rote Bete Graupenrisotto

*

Curry-Kürbis-Creme mit Garnelen

*

Hirschkalbmedaillons mit Pfefferkruste, Preiselbeeren, 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 Linsen und Bete Salat	28

Suppen

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

Vegetarisch

Schlutzkrapfen mit Spinat, Waldpilzen und Parmesan 33

Hauptgänge

Edelfische auf Lauchgemüse mit Hummersauce und hausgemachten Nudeln 42

Gebratener Saibling auf Schwarzwurzeln mit Rotwein-Schalotten-Butter
und Kartoffelchen 44

Glasierte Kalbshaxe mit Wintergemüsen, Markklößchen und Kartoffelpüree 44

Knusprige Ente mit Maronen, Rotkohl und Kartoffelknödeln 45

Rinderfilet mit Sauce Bearnaise, Bohnen und Rösti 47

Desserts

Crème Brûlée mit Mandarinen und Kaffeeis 17

Schokoladen Moelleux mit Punschbirne und Vanillesauce 16

Apfelbeignets mit Calvados Schaum und Kardamomeis 16

Dessertteller „Poststuben“ 17

Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affineure mit schwarzen Nüssen und
Feigensenf 18

Alle Menü-Änderungen sind mit einem Aufpreis verbunden