

V O R S P E I S E N U N D S A L A T E

Dreierlei von der Garnele und Jakobsmuschel auf
Romanescopüree

18,50€

Bunter Herbstsalat mit allem, was der Garten hergibt
und unserem Hausdressing

9,50€

Vegetarische Brik-Teigtörtchen mit Lauchzwiebeln,
getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln und Burrata auf
Wildkräutersalat

als Vorspeise 12,90€

als Hauptgang 18,90€

A U S D E M S U P P E N T O P F

Cappuccino von Kürbis und Kokos mit gerösteten
Kürbiskernen

8,50€

Wildessenz mit Pfannkuchenstreifen, Klößchen und
Gemüestreifen

8,50€

V E G E T A R I S C H

Gebackene Kürbisbällchen mit glasierten Feigen, Pilzen,
Ziegenkäsecreme, Salbei und Rote-Bete-Chips

24,50€

F I S C H

Ganze Scholle „Müllerin“
mit Butterkartoffeln und gemischtem Salat

24,50€

Gebratene Seeteufel-Medaillons mit Beurre blanc, Parmaschinken
und glasiertem Romanesco auf Fregola Sarda

29,50€

F L E I S C H

Gefüllte Fasanenbrust im Schinkenmantel auf Champagnerkrauttaler mit
Traubenjus, Kräutersaitlingen und Kartoffelbaumkuchen

31,50€

Aufpreis im Menü 5 €

Landhaus Krüstchen mit Pommes frites,
Spiegeleiern und einem gemischtem Salat

23,50€

-21,50€ ohne Spiegeleier-

Hirschrücken unter Macadamia Kruste mit Portwein-Birnenjus, dazu wilder
Brokkoli, Rote-Bete-Chips und getrüffeltes Kartoffel-Millefeuille

34,50€

Aufpreis im Menü 7 €

Gebratene Schweinemedallions an Estragon Jus mit
Granatapfelkernen, Zucchini-Schleifen und hausgemachten
Bandnudeln

27,50€

Wildragout mit Pilzen, dazu Rotkohl und Spätzle

27,50€

Rib-Eye 300g mit Sauce Bearnaise, dazu wilder Brokkoli
und Kartoffelbaumkuchen

42,50€

Aufpreis im Menü 14,00 €

D E S S E R T

Kalamansi-Parfait auf weißem Schokokuchen mit
kandierte Kumquats und Pistazien

12,50€

Weißer Kaffeemousse mit Macadamia-creme,
Apfelkonfit und Hippe

13,50€

U N S E R E E I S S O R T E N

2,40€

Vanille

Pfirsich-Maracuja

Stracciatella

Amarena Kirsch

Schokolade

Pistazie Siziliana

Salted Karamell

Mango

Beilagenänderung 2,50€

Ketchup / Mayonnaise 0,50€

Extra Sauce 3,50€

S T E L L E N S I E S I C H I H R P E R S Ö N L I C H E S M E N Ü Z U S A M M E N

3 Gänge (Suppe, Hauptgang, Dessert) 39,50€

3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 44,50€

4 Gänge (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) 49,50€

Eine ausführliche Dokumentation zu enthaltenen Allergenen reichen wir Ihnen auf Wunsch