

Carpaccio vom Rinderfilet

*mit Kräuteröl mariniert, Parmesanspäne, Champignons,
Pinienkerne, Salatblüte an Balsamico-Vinaigrette*
€ 15,50

Stracetto von Rote-Bete

*mit Akazienhonig marinierte, gebrannte Ziegenkäse-Praline,
Feige, Zupfsalat*
€ 14,50

Sankt Jakobsmuscheln

*an Honig-Dill-Vinaigrette, sautierte Kapernäpfelchen,
Gemüseperlen, Risotto*
€ 16,50

Karamellierte Gänsestopfleber

an Crustini, Apfel-Mohn-Duxelle, Cranberries, schwarze Walnuss
€ 23,50

Zwei Wachtelbrüstchen

*Portweinsauce, in Grand Marnier marinierte Orangenfilets,
schwarze Walnuss*
€ 19,50

Legierte Suppe vom Hokkaido-Kürbis
Amarettini, Kürbiskernöl aus der Steiermark
€ 7,50

Bouillon von der Ente
*abgeschmeckt mit Madeira,
Kugeln von Sellerie, Karotte und Zucchini,
gefüllter Ravioli*
€ 8,50

Pot-au-feu aus dem Meer
im Safransud mit Pernod abgeschmeckt, Gemüseperlen
€ 16,50

Wildfang-Steinbutt

*junge, französische Spitzmorcheln in Cognacrahm,
Wirsing á la creme, Süßkartoffelgratin*
€ 33,50

Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet

*Senfkörner-Sauce abgeschmeckt mit Noilly-Prat,
Champagnerkraut, Süßkartoffelgratin*
€ 26,50

Sellerieschnitzel

*Trüffeljus, burgundergedämpftes Johannisbeer-Rotkraut,
Süßkartoffelgratin*
€ 21,50

Tagliatelle

*junge, französische Spitzmorcheln in Cognacrahm,
Parmesanspäne*
€ 21,50

Rumpsteak 200 Gramm

(marmoriert) – rosa gebraten
*mit süßem Senf überkrustet, Preiselbeer-Pfefferrahm-Sauce,
Wirsing á la creme, Süßkartoffelgratin*
€ 26,50

Lammfilets

*Rosmarinjus, Champignons, Perlzwiebeln, Dörrtomaten, Oliven,
Gratin von der Süßkartoffel*
€ 28,50

Brust und Keule von der kross gebratenen Bauernhofente

*Backpflaumensauce, burgundergedämpftes Johannisbeer-Rotkraut,
geschmolzener Kartoffelkloß*
€ 24,50

Ab Freitag, den 10. November 2017

Brust und Keule von der gebratenen Hafermastgans

*glacierter Apfel mit Rosinen und Marzipan gefüllt,
burgundergedämpftes Johannisbeer-Rotkraut,
geschmolzener Kartoffelkloß*
€ 29,50

Der Waidmann auf das Wildbret harrt.....

..... bequemer ist es á-la-carte

Medaillons vom Hirschkalbsrücken

- rosa gebraten –

junge, französische Spitzmorcheln in Cognacrahm,

Wirsing a la creme, Butterspätzle,

€ 33,50

Reh-Sahnefleisch

- geschmort –

Kronsbeeren-Sauce,

burgundergedämpftes Johannisbeer-Rotkraut,

geschmolzener Kartoffelkloß

€ 28,50

Tranchen vom rosa gebratenen Hasenrückenfilet

Wacholderrahmsauce,

Williams-Christ-Birne gefüllt mit Cranberries,

Kohlsprossen, Butterspätzle

€ 33,50

Jeden Sonntag (außer an Feiertagen) ab 12 Uhr

servieren wir ein Menü in drei Speisenfolgen

in dem Fisch oder Fleisch die Hauptrolle spielen

€ 25,00 pro Person

***Mini-Schokoladen-Souffle mit flüssigem Kern
trifft Hagebutten-Sanddorn- Eisparfait***
€ 12,50

***Dunkles Schokoladen-Mousse-Türmchen
mit flüssigem Kern von Himbeermark
Vanillesauce***
€ 10,50

***Champagner-Sorbet
auf Früchtebett***
€ 9,50

***Heiße Feigen in schottischem Heidehonig-Whisky
herrlich sämiges Vanilleeis***
€ 13,50

***Crêpe Suzette
marinierte Orangenfilets
Vanilleeis***
€ 13,50

***Tasse Kaffee Crème / Espresso / Cappuccino
Grappa und hausgemachtes Gebäck***
€ 11,00

Ente hoch drei

Gruß aus der Küche



***Bouillon von der Ente**
abgeschmeckt mit Madeira,
Kugeln von Sellerie, Karotte und Zucchini,
gefüllter Ravioli*



***Brust von der kross gebratenen Bauernhofente**
Backpflaumensauce,
burgundergedämpftes Johannisbeer-Rotkraut,
geschmolzener Kartoffelkloß*



***Keule von der kross gebratenen Bauernhofente**
Portweinsauce,
Rosenkohl, Butterspätzle*



***Hagebutten-Sanddorn-Eisparfait**
an Grütze aus vollreifen Waldbeeren*

***Menüpreis 49,50 Euro pro Person
ab 2 Personen***

Gourmetfestival

Gruß aus der Küche



***Wachtelbrust trifft Gänsestopfleber**
Portweinsauce, Apfel-Mohn-Duxelle,
Cranberries, schwarze Walnuss*



***Wildfang-Steinbutt**
junge, französische Spitzmorcheln in Cognacrahm,*



***Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef**
Preiselbeer-Pfefferrahm-Sauce
Wirsing a la creme, Süßkartoffelgratin*



***Champagner-Sorbet**
auf Früchtebett*

***Menüpreis Euro 69,90 pro Person**
- Nur ab 2 Personen -*