



Sankt Jakobsmuscheln

an Beluga-Linsen

€ 16,50

Zwei Wachtelbrüstchen

an Orangen-Portwein-Sauce, marinierte Orangenfilets

€ 19,50

Karamellierte Gänsestopfleber

an Crustini, Kürbis-Apfel-Chutney, Cranberries, schwarze Walnuss

€ 24,50

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Kräuterpesto mariniert, Parmesanspäne, Champignons, Pinienkerne, Blattsalate an Vinaigrette

€ 15,50

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

€ 7,50

Pot-au-feu von der Gans
abgeschmeckt mit Madeira
Kugeln von Sellerie, Karotte und Zucchini,
gefüllter Ravioli

€ 7,50

Maronen-Schaumsuppe
geröstete Mandeln

€ 6,50

Hummersuppe
nach Art des Chef

€ 12,50

Tagliatelle zu jungen, französischen Spitzmorcheln
Kräutersahnesauce
€ 23,50

Mit Ziegenkäse gratinierter Blattspinat
Tomaten-Balsamico-Sauce, Sellerie-Kartoffelstampf
€ 16,50

Sellerieschnitzel
Trüffeljus, cremiger Wirsing,
Süßkartoffelgratin
€ 23,50

Süßwasser Saibling pochiert
Safransauce, Blattspinat-Timbale,
Süßkartoffelgratin
€ 28,50

Wildfang-Steinbutt
junge, französische Spitzmorcheln in Cognacrahm,
Wirsing á la creme, Selleriekartoffelstampf
€ 36,50

Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet
Senfsaatsauce, Blattspinat, Selleriekartoffelstampf
€ 28,50

Zartes Rinderrückensteak 180 Gramm

(marmoriert) – rosa gebraten

*mit süßem Senf überkrustet, Preiselbeer-Pfefferrahmsauce,
Kenia-Böhnchen, gebratene Kartoffeln*

€ 26,50

Salzwiesen-Lammrücken

unter einer Kräuterkruste, Madeirajus,

Kenia-Böhnchen, Süßkartoffelgratin

€ 33,50

Geschmorte Ochsenbäckchen

Barolosauce, cremiger Wirsing, Selleriekartoffelstampf

€ 26,50

Brust und Keule von der kross gebratenen

Bauernhofente

Backpflaumensauce,

burgundergedämpftes Johannisbeer-Rotkraut,

geschmolzener Kartoffelkloß

€ 26,50

Brust und Keule von der Hafermastgans

Grünkohl, gebratene Kartoffeln

€ 30,50

Reh-Sahnefleisch

- geschmort –

Wacholderrahmsauce,

Williams Christ Birne gefüllt mit Cranberries,

burgundergedämpftes Johannisbeer-Rotkraut,

geschmolzener Kartoffelkloß

€ 29,50



***Mokka-Schoko-Kardamon-Eisparfait
mit Marillen-Rum-Sauce***
€ 10,50

***Champagner-Sorbet Grand Cru
Vieux Marc de Champagne
auf Früchtebett***
€ 8,50

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

***Schokoladen-Souffle mit flüssigem Kern
herrlich sämiges Vanilleeis***
€ 10,50

***Lavendel-Eisparfait
auf Ananas-Carpaccio***
€ 9,50

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

Z i e g l e r

Alte Zwetschge Jahrgang 2003 43% vol € 11,50
Wallnussgeist Edelbrand 43% vol. € 9,50
Obstbrand aus Äpfel und Birnen 43% vol. € 7,50
Williams Birnen-Brand 43% vol. € 7,50
Wald-Himbeergeist 43 % vol. € 7,50
No. 1 Wildkirsche 43% vol. € 12,90
Mirabellenbrand 43% vol. € 7,50
Weinbergpfirsich Likör 18% vol. € 7,50

FISCH-FESTIVAL

*Sankt Jakobsmuscheln
an Beluga-Linsen, Gemüseperlen*



*Hummersuppe
nach Art des Chef*



*Süßwasser Saibling pochiert
Safransauce, Blattspinat-Timbale,
Süßkartoffelgratin*



*Litschi-Sorbet
Hibiskusblüte*

WILD-FESTIVAL

*Zwei Wachtelbrüstchen
an Orangen-Portwein-Sauce,
marinierte Orangenfilets*



*Maronen-Schaumsuppe
geröstete Mandeln*



*Reh-Sahnefleisch
- geschmort -
Wacholderrahmsauce,
Williams Christ Birne gefüllt mit Cranberries,
burgundergedämpftes Johannisbeer-Rotkraut,
geschmolzener Kartoffelkloß*



*Mokka-Schoko-Kardamon-Eisparfait
mit Marillen-Rum-Sauce*