FRÜHLINGS MENÜ

VORSPEISE *serviert*

Tatar vom Loch Duart Lachs mit Kimchi-Gurke, Frühlingslauch-Pancake, Kimizu, Wildkräutersalat und Erdnuss-Sojavinaigrette

Tatar von der Miso Aubergine mit Kimchigurken, Eigelbcreme, Frühlingslauch-Pancake, Wildkräutersalat und Erdnuss-Sojavinaigrette

ZWISCHENGERICHT *serviert*

Waldpilzrahmsuppe mit gebratenen Serviettenknödel-Würfel, Rauchmandelcrumble, sautierten Waldpilzen und Cambertischinken

ohne Cambertischinken

HAUPTGERICHT *serviert*

Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste mit Morchel-Rahmsauce, mit Kartoffelgratin und buntem Frühlingsgemüse

Haugemachte Gnocchetti mit Rahmmorcheln, Erbsensalat, eingelegten rote Zwiebeln, jungem Spinat und Parmesanschaum

DESSERT *serviert*

Nougat-Schokoladentarte mit gesalzenem Kokossorbet, Mangosalat und Passionsfrucht-Espuma und karamellisierten Mandeln

Vegetarische Speisen

Vegane Alternativen werden von unserem Küchenteam saisonal zusammengestellt.
Selbstverständlich bereiten wir Ihren Gästen mit Allergien und Unverträglichkeiten ein separates Menü zu.
Vegetarier und Veganer, welche nicht angemeldet waren, werden zusätzlich à la carte aufgebucht.
Auf individuelle Wünsche gehen wir gerne in einem persönlichen Gespräch ein.

Auf Wunsch reichen wir Ihnen die mit Allergenen gekennzeichnete Karte nach der EU-Verordnung Nr.1169/2011.

SPARGEL MENÜ

VORSPEISE

Lauwarm geräuchertes Saiblingsfilet auf buntem Spargelsalat mit Bärlauch Pesto, in Balsamico eingelegte Kapern, Orangenvinaigrette und Wildkräutern

ZWISCHENGERICHT

Spargelcremesuppe mit Erbsensalat, Cambertischinken, gebackene Spargelköpfe und Bärlauchöl

ohne Schinken

HAUPTGERICHT

Spargelstangen mit rosa gebratenem Kalbsrückensteak, kleinen Kartoffeln, Kräuter-Crêpes und Sauce Hollandaise

DESSERT

Erdbeer-Minzsalat auf einer Madagaskar-Vanillecreme mit griechischem Joghurt-Honigsorbet, Pistazien und Schokoladen-Browniewürfeln

Vegetarische Speisen

Vegane Alternativen werden von unserem Küchenteam saisonal zusammengestellt.
Selbstverständlich bereiten wir Ihren Gästen mit Allergien und Unverträglichkeiten ein separates Menü zu.
Vegetarier und Veganer, welche nicht angemeldet waren, werden zusätzlich à la carte aufgebucht.
Auf individuelle Wünsche gehen wir gerne in einem persönlichen Gespräch ein.

Auf Wunsch reichen wir Ihnen die mit Allergenen gekennzeichnete Karte nach der EU-Verordnung Nr.1169/2011.

SOMMER MENÜ

3-Gang 68,00 € | 4-Gang 82,00 €

VORSPEISE *serviert*

Cremige Burrata mit gegrilltem Pfirsich, knusprige Focaccia-Würfel,
Basilikum-Sorbet, luftgetrockneter Schinken, Rucola und 25 Jahre alter PX Balsamico

ohne Schinken

ZWISCHENGERICHT *serviert*

Gazpacho von der Cantaloupe Melone mit gebratener Garnele, Fetakäse, Rucola-Pesto
und kandierten Oliven

ohne Garnele

HAUPTGERICHT *serviert*

Gebratene Perlhuhnbrust mit frischen Pfifferlingen, gegrilltem grünen Spargel,
Fregola Sarda, Salzzitrone und Rauchmandeln

Gnocchetti mit gegrilltem grünem Spargel, Rahm-Pfifferlingen, Fetakäse,
halbgetrockneten Kirschtomaten und Pinienkerne

DESSERT *serviert*

Cheesecake mit Oreo-Crumble-Boden, Dreierlei von der Himbeere, Kokosganache,
Sauerklee und knusprigem Schokoladen Krokant

Vegetarische Speisen

Vegane Alternativen werden von unserem Küchenteam saisonal zusammengestellt.
Selbstverständlich bereiten wir Ihren Gästen mit Allergien und Unverträglichkeiten ein separates Menü zu.
Vegetarier und Veganer, welche nicht angemeldet waren, werden zusätzlich à la carte aufgebucht.
Auf individuelle Wünsche gehen wir gerne in einem persönlichen Gespräch ein.

Auf Wunsch reichen wir Ihnen die mit Allergenen gekennzeichnete Karte nach der EU-Verordnung Nr.1169/2011.

HERBST MENÜ

3-Gang 68,00 € | 4-Gang 82,00 €

VORSPEISE *serviert*

Warm geräuchertes Forellenfilet auf knusprig gebratenem Sauerteigbrot
mit Meerrettichcreme, eingelegten Zwiebeln, Radieschen, Wildkräutern,
rote Bete Salat und Kartoffelstroh

Duett von der gelben und roten Bete mit knusprigem Sauerteigbrot, Pinienkernen,
Meerrettichcreme, Wildkräutern, eingelegten Zwiebeln und Kartoffelstroh

ZWISCHENGERICHT *serviert*

Kürbis-Currycremesuppe mit knusprigen Süßkartoffelwürfeln, Fetakäse,
karamellisierten Kürbiskernen und Cremolata

HAUPTGERICHT *serviert*

Tranche vom Black Angus Roastbeef mit Zweierlei vom wilden Brokkoli,
Macaire Kartoffeln, Rotwein-Schalotten Nussbutterschaum und Sauce Bordelais

Hausgemachte Pasta mit Karamell-Maronen, gebratenem wilden Rosenkohl,
Piemonteser Haselnuss, eingelegten Johannisbeeren und Nussbutter Beurre Blanc

DESSERT *serviert*

Schokoladentarte mit Eis von der Madagascar Bio Vanille, Kürbiskernöl,
eingelegten Aprikosen, Salz-Karamell Ganache und Mandelcrumble

Vegetarische Speisen

Vegane Alternativen werden von unserem Küchenteam saisonal zusammengestellt.
Selbstverständlich bereiten wir Ihren Gästen mit Allergien und Unverträglichkeiten ein separates Menü zu.
Vegetarier und Veganer, welche nicht angemeldet waren, werden zusätzlich à la carte aufgebucht.
Auf individuelle Wünsche gehen wir gerne in einem persönlichen Gespräch ein.

Auf Wunsch reichen wir Ihnen die mit Allergenen gekennzeichnete Karte nach der EU-Verordnung Nr.1169/2011.

GÄNSE MENÜ

VORSPEISE

Gänseleber Riegel und hausgemachter Gänseschinken mit Feldsalat, Trüffelvinaigrette, Piemonteser Haselnüsse, Cumberland Sauce und eingelegten Johannisbeeren

ZWISCHENGERICHT

Gefüllte Gänsefleisch Ravioli in Gänseessenz mit Dörrobst und Wurzelgemüse

HAUPTGERICHT

Knusprige deutsche Freilandgans, frisch aus dem Ofen mit Gänsejus, Karamell-Maronen, gefülltem Bratapfel, Apfel-Gewürzrotkraut und geschmelzten Kartoffelknödeln

DESSERT

Nougat Mousse mit gebrannten Mandeln, eingelegten Portwein Zwetschgen, Zwetschgensorbet, Muscovado Crumble und getrockneter Blutorange

Vegetarische und vegane Alternativen werden von unserem Küchenteam saisonal zusammengestellt.
Selbstverständlich bereiten wir Ihren Gästen mit Allergien und Unverträglichkeiten ein separates Menü zu.
Vegetarier und Veganer, welche nicht angemeldet waren, werden zusätzlich à la carte aufgebucht.
Auf individuelle Wünsche gehen wir gerne in einem persönlichen Gespräch ein.

Auf Wunsch reichen wir Ihnen die mit Allergenen gekennzeichnete Karte nach der EU-Verordnung Nr.1169/2011.

WINTER MENÜ I

3-Gang 68,00 € | 4-Gang 82,00 €

VORSPEISE *serviert*

Geräucherte Forelle mit Zweierlei von der Beete, gebratenem Sauerteigbrot, Brunnenkresse, Meerrettich und Walnuss Pesto

ZWISCHENGERICHT *serviert*

Gänseessenz mit Gemüse-Julienne, Flädle, Griesklöschen und Schnittlauch

HAUPTGERICHT *serviert*

Rosa gebratene Rehkeule im Pistaziengewürzmantel mit Dörrobst-Macaire Kartoffeln, Preiselbeer-Birne, gebratenen Rosenkohlblättern und Wachholder Rahm-Sauce

DESSERT *serviert*

Cheesecake mit Gewürzorangen, Dulce Ganache, Piemonteser Haselnuss, Grapefruitsalat und Kakaochips

Vegetarische und vegane Alternativen werden von unserem Küchenteam saisonal zusammengestellt.
Selbstverständlich bereiten wir Ihren Gästen mit Allergien und Unverträglichkeiten ein separates Menü zu.
Vegetarier und Veganer, welche nicht angemeldet waren, werden zusätzlich à la carte aufgebucht.
Auf individuelle Wünsche gehen wir gerne in einem persönlichen Gespräch ein.

Auf Wunsch reichen wir Ihnen die mit Allergenen gekennzeichnete Karte nach der EU-Verordnung Nr.1169/2011.

WINTER MENÜ II

3-Gang 68,00 € | 4-Gang 82,00 €

VORSPEISE *serviert*

Ziegenkäse-Lauch Tarte mit Feldsalat, Apfel-Cidre-Vinaigrette, Walnuss Pesto, , Espuma und Zwiebel Chutney

ZWISCHENGERICHT *serviert*

Kürbis-Curry Suppe mit Koriander Pesto und Kokosschaum

HAUPTGERICHT *serviert*

Rosa gegarter Rinderrücken mit knuspriger Praline vom Ochsenschwanz, Kartoffel-Trüffel-Terrine, glasierte Karotten, Selleriecreme und Schalotten-Portwein-Jus

DESSERT *serviert*

Valrohna Schokoladen Gâteau mit Piemonteser Haselnuss Mousse, Birnen Sorbet und Kaffee-Haselnuss-Pralinen Crunch

Vegetarische und vegane Alternativen werden von unserem Küchenteam saisonal zusammengestellt.
Selbstverständlich bereiten wir Ihren Gästen mit Allergien und Unverträglichkeiten ein separates Menü zu.
Vegetarier und Veganer, welche nicht angemeldet waren, werden zusätzlich à la carte aufgebucht.
Auf individuelle Wünsche gehen wir gerne in einem persönlichen Gespräch ein.

Auf Wunsch reichen wir Ihnen die mit Allergenen gekennzeichnete Karte nach der EU-Verordnung Nr.1169/2011.