

UNSERE KLASSIKER

AUSSER BEI DEN DESSERTS BLEIBEN DIE GRUNDZUTATEN MEIST DIE GLEICHEN

BEILAGEN UND ZUBEREITUNG VAREIEREN JE NACH JAHRESZEIT

SUPPE UND VORSPEISEN

Rinder Consommé und Grießklößchen

Hausgemachte Grießklößchen, BBQ-Brisket und Wurzelwerk aufgegossen mit kräftiger Rinder Consommé 16,50

Duett vom Ziegenkäse

Ziegenkäsepraline im gerösteten Kürbiskernmantel an roh mariniertes Steckrübe mit Apfel Chutney und gebackenes Ziegenkäseröllchen mit Tomatenmarmelade 19,90

Zweierlei von der Gänseleber

Terrine von der Happy Foie Gras an geröstetem Butterbrioche und Gänselebercreme auf hausgemachtem Baumkuchen und Chutney von Feigen und roten Zwiebeln 26,50

Hausgemachte Maultäschle, Rosenkohl und Trüffel

Kalbfleischmaultäschle an lauwarmer Kartoffel-Senfcreme mit geröstetem Zwiebelknusper, gebratenen Rosenkohlblättern und Spänen vom Wintertrüffel 22,90

HAUPTGÄNGE

Ochsenbacken

Sanft geschmorte Ochsenbacken in Portweinsauce mit glacierten Perlzwiebeln, gebratenen Rosenkohlblättern, Buttermöhren und Kartoffelpüree mit Panko-Zwiebel-Knusper 31,90

Challans Entenkeule

Confierte Entenkeule an hausgemachtem Preiselbeer-Rotkohl, frischen Kartoffelklößen und Miniatur von der Portweinbirne 32,90

DESSERT

Semifreddo von der Schokolade mit geblämmter Ananas

Halbgefrorenes von der Schokolade an geblämmtem Ananasragout mit einem Hauch Pineapple Gin, Piment d'Espelette an hausgemachtem Sorbet von Ananas und Kardamom 16,50

Creme-Brûlée Mandarine und weiße Schokolade

Hausgemachte Creme Brûlée mit einem Hauch Orange an Mandarine in Portweinglacage und erfrischendem Mandarinsorbet 16,50