

# UNSERE KLASSIKER

AUSSER BEI DEN DESSERTS BLEIBEN DIE GRUNDZUTATEN MEIST DIE GLEICHEN  
BEILAGEN UND ZUBEREITUNG VAREIEREN JE NACH JAHRESZEIT

## SUPPE

### ***Pfifferlingsschaumsüppchen***

an gebratenem grünem Spargel, frischen Pfifferlingen,  
Salsa Romesco und Herbsttrüffelspänen

16,90

## VORSPEISEN

### ***Ziegenkäse aus dem Périgord***

Geflämmtter Ziegenfrischkäse mit etwas Piment d'Espelette an geschmortem Kürbis,  
gepickelter Roter Beete, Yuzu Perlen und Knusperbrot

18,90

### ***Maultäschle, Kartoffelsalat und Pfifferlinge***

Hausgemachte Maultäschle an lauwarmem Kartoffelsalat mit geröstetem Zwiebelknusper,  
einem Löffele Bratensaft und frischen Pfifferlingen

19,90

Als Hauptgang

27,90

## **HAUPTGÄNGE**

### ***Ochsenbacken***

Sanft geschmorte Ochsenbacken mit Portwein-Perlzwiebeln,  
glacierten Vanille-Möhren und cremigem Kartoffelpüree mit Panko-Zwiebel-Knusper 32,50

### ***Knuspriges Spanferkelhäxle***

auf geschmortem Ananaskraut mit gebratenen Rosenkohlblättern und Kartoffelperlen 28,90

## **DESSERT**

### ***Ananas Süßer Basilikum und Schokolade***

Carpaccio von der geflammten Ananas mit Honig-Basilikum-Pesto, Ananas Gel  
und Splittern von Luft-Schokolade an cremigem Schokoladensorbet 16,50

### ***Crème-Brûlée und Beeren***

Hausgemachte Crème Brûlée mit einem Hauch Orange und Lavendel an frischen Beeren,  
Orangenstaub und Cassis Sorbet 16,50