

UNSERE KLASSIKER

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

SUPPE

Waldpilze und Trüffel

Waldpilzschaumsüppchen mit gebackenen Waldpilz-Trüffel-Sticks,
Trüffel-Dip und Spänen vom frischen Herbstrüffel

16,90

VORSPEISEN

Zweierlei vom Ziegenkäse aus dem Périgord

Ziegenfrischkäse Praline in einem Mantel aus Kakao Nibs auf gepickelter Roter Beete und
gebackenes Ziegenkäseröllchen mit Tomatenmarmelade an geschmortem Hokkaidokürbis und Yuzu Perlen 18,90

Hausgemachte Maultäschle

Hausgemachte Maultäschle an lauwarmem Kartoffelsalat mit geröstetem Zwiebelknusper,
einem Löffele Bratensaft und getrüffelten Rosenkohlblättern 19,90

Als Hauptgang 27,90

HAUPTGÄNGE

Ochsenbacken

Sanft geschmorte Ochsenbacken mit Portwein-Perlzwiebeln,
gebratenen Rosenkohlblättern, Karotten und cremigem Kartoffelpüree mit Panko-Zwiebel-Knusper 32,50

Knusprige Challans Entenkeule

Confierte Entenkeule an hausgemachtem Preiselbeer-Rotkohl, frischen Kartoffelklößen
und Portwein-Quitten-Kompott 32,90

DESSERT

Schokolade Himbeere und Mandel

Mikes Schokoladenbrownie an Mandeleiscreme, Himbeere in zwei Texturen und Mandelkrokant 16,90

Creme-Brûlée Mandarine und Orange

Hausgemachte Creme Brûlée mit einem Hauch Orange an frischen Orangenfilets,
Orangenstaub und Mandarinen Sorbet auf mexikanischen Kakako Nibs 16,50