

SAISONALES

DIESE KARTE IST IMMER IN BEWEGUNG. HIER WIRD IMMER WAS GETAUSCHT, IST WAS AUFGEESSEN
WIRD ES DURCH WAS ANDERES MINDESTENS GENAUSOLECKERERES ERSETZT

APERITIF EMPFEHLUNG

AP-TONIC

5cl Apfel im Portweinstil von der Manufaktur Jörg Geiger auf Eis und 10 cl Goldberg Tonic

15,90 €

Estrella Galicia Tostada

Dunkles alkoholfreies Bier mit markant hopfigem Geschmack

0,33 l 4,50

DAVOR, DABEI, DANACH

Hausgemachtes Schmalzfleisch von der Gans mit leicht gewärmtem Schwarzbrot

12,90

HAUPTGÄNGE

Kabeljau Loin

Kabeljau Filet auf Traubenkraut mit cremigem Kartoffelpüree und Dill-Beurre Blanc

29,80

Frische Kürbisravioli an Safranrahm

mit geschmortem Kürbis und gebratenen Flower Sprouts

26,90

MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst

Hirschterrine mit Gänseleberkern und Piemonteser Haselnüssen

an geröstetem Butterbrioche, Karotten- Wildpreiselbeeren-und Feldsalat mit Limonen Vinaigrette 18,90

Ratatouille Ravioli auf Erdartischockenpüree

mit Petersilien Öl, Piquillo Paprikacreme und gerösteten Pinienkernen 16,90

Rehrücken im Parmaschinken Mantel

Rehrücken Parmaschinken Mantel auf Kerbelknollen Mousseline mit Flower Sprouts,
gebackenen Waldpilzgnocchi und Morchel Rahm 38,50

Brillat Savarin und Trüffel

Der Brillat Savarin ist ein besonders cremiger französischer Weichkäse, den wir mit glacierten
Vanillebirnenspalten, frischem Italienischem Herbstrüffel, Portweifeigen und knusprigen Brotchips servieren 17,90

Sauerrahmcreme

mit Frischkäsecreme an Kompott von Kumquat und Kapstachelbeere und Spekulatiuscrunch 13,90

5 GÄNGE 99,00 /PERSON

WEINREISE 5 GÄNGE 45,00/PERSON