

# SAISONALES

DIESE KARTE IST IMMER IN BEWEGUNG. HIER WIRD IMMER WAS GETAUSCHT, IST WAS AUFGEGESSSEN  
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, Portweinfeigen und knusprigen Brotchips servieren 17,90  
\*\*\*

## ***Sauerrahmeiscreme***

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

**5 GÄNGE** 99,00 /PERSON

**WEINREISE 5 GÄNGE** 45,00/PERSON