

UNSERE KLASSIKER

AUSSER BEI DEN DESSERTS BLEIBEN DIE GRUNDZUTATEN MEIST DIE GLEICHEN

BEILAGEN UND ZUBEREITUNG VARIIEREN JE NACH JAHRESZEIT

SUPPE

Waldpilz-Cremesuppe

mit gebackenen Garnelen und Trüffelmayonnaise

15,90

VORSPEISEN

Carpaccio von der geblähten Jakobsmuschel

mit Kürbiskernemulsion, Mango-Chili-Relish und geistigem Rotkohl

18,90

Gebackener Camembert

Vom Bio Ziegenkäse mit Wildpreisselbeeren, Zitronenpesto und Petersilientopping

14,90

Maultäschle, Pfifferlinge und Trüffel

Hausgemachtes Maultäschle an lauwarmem Kartoffelsalat mit geröstetem Zwiebelknusper
frischen Pfifferlingen und Trüffelspänen

17,90

Hauptgänge

Ochsenbacken

Sanft geschmorte Ochsenbacken mit Portwein-Perlzwiebeln,
jungen Karotten und cremigem Kartoffelpüree mit Panko-Zwiebel-Knusper 31,90

Rehkeule

Ganz langsam Sous Vide gegarter Rehkeulenbraten in Wacholderrahm mit Calvados Apfel,
hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen 32,90

Dessert

Crème-Brûlée und zweierlei von der Heidelbeere

Crème Brûlée an *eingemachten Heidelbeeren und Heidelbeer-Nougat-Sorbet* 15,90

Schokoladen-Brownie

an Mandelschaum mit beschwipsten Zwetschgen, Zimteiscreme und kandierten Walnüssen 15,90

Chocoholic

Dunkles Schokoladen-Sorbet mit selbst eingemachten Portwein-Kirschen und luftigem Quarkmousse 10,90