

Winter - Farben - Menu

Wintersalat

mit gebratenen Kaninchenfilet
allerlei Winterfrüchte / Preiselbeerdressing

Feldsalatsüppchen mit Maronen

Kartoffelcrunch / Schinchenchip

Duett von Nordlandlachs und Muscheln

Rieslingsauce
Grünkohl / Wurzelgemüse / Safrannudeln

oder

Rinderfiletmedaillon „Cafe de paris“

Thymiansauce / Trüffel
Paprika – Ofengemüse / Kartoffelgratin

Dessert – Rendezvous

mit Mousse / Parfait / Sorbet / und Früchten

3 Gang Menu 42.-

4 Gang Menu 50.-

Unsere Weinempfehlung:

2015er Riesling Spätlese feinherb / Weingut Rosenhof Maring	0, 2 l -	6,40
	0, 75l -	24,00

Vorspeisen – Salate

Wintersalat

mit gebratenen Kaninchenfilet
allerlei Winterfrüchten / Preiselbeerdressing

14,50

Gebratene Entenleber mit Feigen - Zwiebelconfit

Zupfsalat / Quitte / Walnussmarinade

15.-

Garnelen auf winterlichem Feldsalat

weißes Balsamicodressing
getrocknete Tomaten / Wakame mit Sesam

14,50

Carpaccio vom Rinderfilet

Balsamico – Pfeffer mariniert / Parmesan
Rucola / Artischocken / Oliventapenade

15.-

Suppen

Karotten - Ingwersüppchen

Chilipopcorn / Sojasauce

9,-

Feldsalatsüppchen mit Maronen

Kartoffelcrunch / Schinkenchip

9,-

Vegetarische Empfehlung

Waldpilzstrudel mit Ziegenfrischkäse

Weißer Balsamico - Trüffelsauce

Grünkohlgemüse / Safrannudeln

22,50

Hauptgänge

Barbarie Entenbrust mit Aprikosenchutney schwarze Walnusssauce Karottengemüse / Kartoffelfächer	26,-
Rinderfiletmedaillon „Cafe de paris“ Thymiansauce / Trüffel Paprika – Ofengemüse / Kartoffelgratin	26,-
Lammkarree mit Wildkräuterkruste Balsamicojus / geschmolzene Tomaten Grüne Bohnen / Belugalinsen / Rosmarinkartöffelchen	27,-
Medaillon vom Hirschrücken mit Wacholderrahmsauce Waldpilze mit Wildkräutern gebraten Dreierlei Kohlgemüse / Röstistrudel	27,-
Duett von Nordlandlachs und Muscheln Rieslingsauce Grünkohl / Wurzelgemüse / Safrannudeln	26,-

Desserts & Käse

Dessert - Rendezvous - Rittersturz von hausgemachtem Parfait, Mousse, Sorbet und Saison Früchten	10.-
Gratin von Waldbeeren in Rieslingsabayon Vanilleeis	9,80
Geeister Mandelschmarrn mit marinierten Pflaumen / Portwein	9,80
Kleine französische Käseauswahl mit Feigensenf und Früchten	9,80
Ausgesuchte Sorbet und Eissorten Vanille / Schoko / Walnuss / Haselnuss / Erdbeere / Zitrone Tonkabohne / Cassis / Ananas	je 2,50

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer
Falls Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, werden diese gern von unseren Service- und
Küchenmitarbeitern beantwortet.