

Winter - Rendezvous - Menu

Winterfrüchte mit Entenbruststreifen

Zupfsalat / Preiselbeerdressing

Kastaniensüppchen mit Schinchenchip

Lauch / Sauerrahmklecks

Filet vom Rind mit Kräuterseitlingen

Rotwein - Schalottenbutter

Wurzelgemüse / Sellerie / Kartoffelgratin

oder

Kabeljau mit Meeresfrüchten

Wasabischaum / Nori

Gurke / Blattspinat / Rote Beete / Tagliarini

Dessert – Rendezvous

mit Mousse / Parfait / Sorbet / Rittersturz – Crème brûlée

3 Gang Menu 60.-

4 Gang Menu 68.-

Unsere Weinempfehlung:

2022er	Grauschiefer Riesling / feinherb	0,2 l -	8,-
	Weingut Ludger Veit	0,75l -	30.-

Vorfreuden

Angemachtes Tatar vom Tafelspitz Rucola / eingelegte Pilze / Sojasauce	19.-
Winterfrüchte mit Entenbruststreifen Zupfsalat / Preiselbeerdressing	18.-
Gebratene Garnelen mit Kartoffelcrunch Eingelegtem Kürbis / Rucola / Wakame	19.-

Suppen

Kastaniensüppchen mit Schinkenchip Lauch / Sauerrahmklecks	12.-
Bisque von Flusskrebse Chilipopcorn / Mango	12.-

Hauptsachen

Hirschrücken mit Walnusspesto

Felsenbirne

Wirsing / Rosenkohl / Grünes Püree

34.

Filet vom Rind mit Kräuterseitlingen

Rotwein - Schalottenbutter

Wurzelgemüse / Sellerie / Kartoffelgratin

36.-

Kabeljau mit Meeresfrüchten

Wasabischaum / Nori

Gurke / Blattspinat / Rote Beete / Tagliarini

35.-

Lammmedaillons am Knochen gebraten

Kräuter - Chiliöl

Bohngemüse / Rosmarinkartöffelchen

36.-

Aubergine mit Kräuterseitlingen und Mozzarella

Wasabischaum

Blattspinat / Rote Beete / Tagliarini

30.-

/

Ausklänge

Dessert - Rendezvous mit Genuss

mit Mousse / Parfait / Sorbet / Crème brûlée

14.-

Gratinierte Pflaumen in Rieslingsabayon

Zimteiscreme

14.-

Kleine Auswahl von französischem Käse

Feigensenf / Walnuss / Früchten

12,50

Ausgesuchte Sorbet und Eissorten

Vanille / Schokolade / Erdbeer / Walnuss / Haselnuss

Tonkabohne / Ananas / Banane / Zitrone / Cassis

2,50

Falls Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, werden wir Ihnen diese gerne beantworten.