

Menü

Terrine von der Gänseleber mit Quittengelee

10€

Französische Brotsuppe

6€

Gänsekeule mit Blaukraut, Kastanien und Klößen

21€

Spekulatius-Tiramisu mit marinierter Mango

7€

Menü 42€

Vorspeisen

Feldsalat mit Parmesan, Orange und Croutons

8€

Geräucherte Garnelen auf buntem Salat und Ananas

Salsa 12€

Carpaccio Vom Rinderfilet mit Feldsalat

13€

Hauptgänge

Hirschfilet

mit Preiselbeeren, Rosenkohl und Schupfnudeln

26€

Schweinefilet mit Rahmwirsing und Semmel Soufflé

22€

Safranrisotto mit gebratener Perlhuhnbrust und Salat

20€

250g Rumpsteak **surf&turf** mit Pommes und Salat

28€

Filet vom Lachs-Saibling auf Champagnersoße, Brokkoli
und Schwarzen Nudeln

21€

Empfehlung

Geschmorte Ochsenbacken mit Karotten und getrüffel-
ten Kartoffelpüree

24€

Dessert

Parfait von der Maccadamianuss an Blutorangen

7€

Crème Brûlée gefüllt mit Marillenmus

7€