

# Wild und winterlich

## Vorweg

Feldsalat an Himbeerdressing mit gebratenem Speck und Croûtons	14,90
Kräutercrêpe mit Räucherlachstatar und Frischkäse gefüllt an Feldsalatgarnitur	16,90
Gänseleber Terrine Foie Gras mit Muskateller Gele und Feldsalat	19,90

## Warme Vorspeisen

Kartoffelsuppe mit Trüffel Herrlich cremig mit Croûtons serviert	11,50 <i>klein</i> 10,50
Garnelen und Hummer Gegrillte Garnelen ohne Schale auf Blattspinat und Hummerjus	17,90

## Hauptgericht

Vegetarische Brezel-Serviettenknödel mit Waldpilzragout und Beilagensalat an Joghurtdressing	25,90
Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit cremigen, schwarzen Tagliatelle und wildem Brokkoli	28,90
Confierte Gänsekeule an feiner Portweinjus mit Rotkraut und Kartoffelknödel	36,90
Hirschrückensteak vom Grill auf Wacholderbeeren-Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Rotkraut	44,90
Filet vom Maredo Rind Sous-Vide gegartes Rinderfilet auf Portweinjus mit gegrilltem wildem Brokkoli, Wintergemüse und Kartoffelpüree Bitte beachten Sie, dass wir dieses Filet nicht weniger als "Medium" garen können	48,90

## Dessert

Kokos-Creme Brûlée mit Zucker karamellisiert, mariniertes Ananas und Zitronensorbet	10,90
---	-------

# Silvester Menu

*Buchen Sie noch heute Ihren Silvester Abend bei uns*

Glühweinaperitif im Innenhof bei Feuer, Musik, Winzerglühwein und hausgemachten Blätterteigstangen mit Speck und Kräutern

## *Amuse-Bouche*

Kalbsfleisch Bällchen  
auf Steinchampignon Carpaccio und Kalbsrahm

## *Vorspeise*

Heimischer Rehrücken auf Kürbis-Kartoffel Schaum

## *Fischgang*

Steinbutt und Jakobsmuschel  
auf Schwarzwurzelpüree mit Champagner Espuma  
und Koriander Velouté

## *Hauptgang*

US Black Angus Rinderrücken  
am Stück gebraten auf Morchelrahm Sauce, Kartoffel-Gröstel,  
Karottenpüree und gegrilltem wildem Brokkoli

## *Dessert*

Haselnuss Tarte  
mit Sauerkirschen, Zartbitterschokolade und Orangenparfait

89,00 Euro

*Selbstverständlich bieten wir ein komplett vegetarisches Menu an*

*Aperitif von 18.30 Uhr bis 19.15 Uhr  
Im Anschluss startet das gemeinsame Menu*

# Silvester Menu Vegetarisch

*Buchen Sie noch heute Ihren Silvester Abend bei uns*

Glühweinaperitif im Innenhof bei Feuer, Musik, Winzerglühwein und hausgemachten Blätterteigstangen mit Speck und Kräutern

## *Amuse-Bouche*

Rote Beete mit Ziegenkäse

## *Vorspeise*

Pikante Kürbiscrème Suppe mit Kokos Espuma

## *Zwischengang*

Hausgemachte Spinat-Ricotta Maultasche  
an leichter Kräuter-Veloute

## *Hauptgang*

Steinpilz-Perlgraupen Risotto  
mit gebackenen Champignons

## *Dessert*

Haselnuss Tarte  
mit Sauerkirschen, Zartbitterschokolade und Orangenparfait

89,00 Euro

*Aperitif von 18.30 Uhr bis 19.15 Uhr  
Im Anschluss startet das gemeinsame Menu*