

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 Kürbiscreme Suppe mit Kokos Espuma

Zwischengang

Hausgemachte Spinat-Ricotta Maultasche
an leichter Kräuter-Veloute

Hauptgang

Steinpilz-Perlgrauen 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*