

# Wild und winterlich

## Vorweg

Feldsalat an Himbeerdressing mit gebratenem Speck und Croûtons <i>auch ohne Speck möglich</i>	15
Gerauchter Lachs mild geräucherte Filettranchen mit Senfkörner-Kaviar und Teriyaki Sauce	15
Gänseleber Terrine Foie Gras mit Muskateller Gelee und Feldsalat	21

## Warme Vorspeisen

Kartoffelsuppe mit Trüffel herrlich cremig mit Croûtons serviert	12
	klein 11
St. Jakobs Muscheln gegrillt und mit Noilly-Prat abgelöscht, auf Blattspinat und hausgemachter Hummerjus	19

## Hauptgericht

Forellenfilet zwei in Butter gebratene Filets mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und geröstetem wildem Brokkoli	24
Geschmorte Roulade vom Rind, reich gefüllt mit Speck und Gürkchen unter Rindersauce mit Rotkraut und Kartoffelstampf	29
Confierte Gänsekeule an feiner Portweinjus mit Rotkraut und Kartoffelknödel	38
Hirschkalbsrückensteak vom Grill auf Waldpilz-Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Rotkraut	46

## Dessert

Zwetschgen Creme Brûlée mit Zucker karamellisiert, mariniertes Birne und Buttermilch Rahm-Eis	12
---	----

07.11.2025-10.01.2026

# *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***

Lachstatar mit Kaviar

## ***Vorspeise***

Kaninchen Rücken im Speckmantel  
mit Röstkartoffeln und Rahmsauce

## ***Fischgang***

Hummer  
mit gegrilltem Roma Salat und Beurre Blanc

## ***Hauptgang***

Australischer Rinderrücken  
am Stück mit Senf in Butter gebraten, Sauce Bernaise  
mit wildem Blumenkohl und Kürbispüree

## ***Dessert***

Bratapfel mit Rumfrüchten, Spekulatius und Walnusseis

99 Euro

***Selbstverständlich bieten wir ein komplett vegetarisches Menu an***

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