

Wild und winterlich

Vorweg

Feldsalat an Himbeer Dressing 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, mariniert Birne und Buttermilch Rahm-Eis	12
---	----

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*