Wild und winterlich

Vorweg

Gänseleber Terrine 21
Foie Gras mit Apfel-Gelee und Feldsalat

Feldsalat an Himbeerdressing 15
mit gebratenem Speck und Croûtons
auch ohne Speck möglich

Ikarimi Lachs 16
Zweierlei Filettranchen mild geräuchert und im Noriblatt mit Wasabi,
mit feinem Feldsalat und Dillcreme

Warme Vorspeisen

Kartoffelsuppe mit Trüffel 13
herrlich cremig mit Croûtons serviert klein 12

Rot Garnele 21
gebratene Tiefseegarnelen mit cima di rapa und Noilly-Prat-Velouté

Hauptgericht

Hirschkalbsrückensteak vom Grill 46
auf Waldpilz-Rahmsauce
mit hausgemachten Spätzle und Rotkraut

Nordsee Scholle 28
in Butter gebratenes Filet mit Salzkartoffeln,
Mandelbutter, und geröstetem wild Brokkoli

Wildragout 34
geschmortes Reh und Hirsch, Pilze, Rotkraut und Kartoffelklöße

Confierte Gänsekeule 39
an feiner Portweinjus mit Rotkraut und Kartoffelknödel

Dessert

Zwetschgen Creme Brûlée 12
mit Zucker karamellisiert, marinierter Birne
und Joghurt Rahm-Eis

10.11.2026-09.01.2027

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

Sautierte Pilze mit Oliven und Feta

Vorspeise

Thunfisch
Ceviche mit rotem Chili und Frühlingszwiebel

Fischgang

Pulpo
auf Orangen Hummus und gebackenen Kichererbsen

Hauptgang

Japan Wagyu
medium vom Grill an Trüffel-Jus
mit Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

Dessert

Crumble
von Birne und Rhabarber
mit Himbeer-Joghurt Shake

110 Euro

Selbstverständlich bieten wir ein komplett vegetarisches Menu an

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

Saisonale Änderungen am Menu sind bis Anfang Dezember möglich