

MENÜVORSCHLÄGE

MENU 1

SCHWARZE BALSAMICO-LINSEN
FETA CRUMBLE | KÜRBIS-KAROTTEN-CREME

GEBACKENES GRAUPEN-KÜCHLE
GELBE BETE | TOMATEN-ZWIEBEL-CHUTNEY | KARTOFFEL-PASTINAKEN-STAMPF

ORANGEN-MANDEL-KÜCHLEIN
WEISSES KAFFEE-EIS

€ 24,50

MENU 2

BLATTSALATE | ROHKOSTSALATE | APFEL-VINAIGRETTE

GEFÜLLTE HÄHNCHENKEULE
SÜSSKARTOFFEL-MARONEN-FÜLLUNG | OFENGEMÜSE | KRÄUTERNUDELN

SCHOKOLADEN-MOUSSE
BROMBEER-COULIS

€ 26,50

MENU 3

RINDFLEISCHBRÜHE
KRÄUTER-FLÄDLE | WURZELGEMÜSE

EINGEMACHTES KALBFLEISCH
GERÖSTETES WURZELGEMÜSE

CRÈME BRÛLÉE
MARINIERTE BEEREN

€ 27,50

MENÜ 4

IN FRUCHTHOLZ GERÄUCHERTES FORELLENFILET
LINSEN-SALAT | MEERRETTICH-PESTO

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET
OFENGEMÜSE | SPÄTZLE

SCHWARZWALD-TIRAMISU
PORTWEIN-BIRNE

€ 29,50

MENÜ 5

TATAR VOM HAUSGEBEIZTEM LACHS
QUINOA | ORANGEN-SELLERIE-PESTO

KALBSRÜCKENSTEAK
INGWERMÖHRCHEN | KARTOFFELGRATIN

PANNA COTTA VON WEISSER SCHOKOLADE UND CHILLI
FRUCHT COULIS

€ 34,50

MENÜ 6

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE
THYMIAN-APFEL-KOMPOTT | RUCOLA

SEETEUFEL IN KRÄUTERMARINADE
MEERESSPARGEL | SAFRAN-AIOLI | KRÄUTERNUDELN

TANNENHONIG-PARFAIT
MARINIERTE ORANGEN

€ 34,00