

# MENÜVORSCHLÄGE

## Menu 1

SCHWARZE BALSAMICO-LINSEN  
Kohlrabi-Fenchel-Salat | Bärlauch-Pesto

GEBACKENES GRAUPEN-KÜCHLE  
Gelbe Bete | Tomaten-Zwiebel-Chutney | Kartoffel-Pastinaken-Stampf

SCHOKOLADENKÜCHLEIN  
Birnenkompott

€ 25,00

## Menu 2

BLATTSALATE | ROHKOSTSALATE  
Apfel-Vinaigrette

GEFÜLLTE HÄHNCHENKEULE  
Süßkartoffel-Bärlauch-Füllung | Ratatouille | Kräuternudeln

BUTTERMILCH-LIMETTEN-MOUSSE  
Heidelbeer-Coulis

€ 27,00

## Menu 3

RINDFLEISCHBRÜHE  
Kräuter-Flädle | Wurzelgemüse

GESCHMORTE KALBSHAXE  
Gremolata | Ofengemüse | Spätzle

SCHWARZWALD-TIRAMISU  
Rhabarber

€ 28,00

# MENÜVORSCHLÄGE

## Menu 4

IN FRUCHTHOLZ GERÄUCHERTES FORELLENFILET  
Wachtelbohnen-Hummus | Meerrettich-Pesto

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET  
Ofengemüse | Spätzle

CRÈME BRÛLÉE  
Frische Beeren

€ 30,00

## Menu 5

TATAR VOM HAUSGEBEIZTEM LACHS  
Quinoa | Orangen-Sellerie-Pesto

KALBSRÜCKENSTEAK  
Ingwermöhrrchen | Kartoffelgratin

PANNA COTTA VON WEISSER SCHOKOLADE UND CHILLI  
Frucht Coulis

€ 35,00

## Menu 6

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE  
Thymian-Apfel-Kompott | Rucola

SEETEUFEL IN KRÄUTERMARINADE  
Meeresspargel | Safran-Aioli | Kräuternudeln

HOLUNDER-PARFAIT  
Marillen-Mousse

€ 35,00