

Romantikmenü

Geräucherte Entenbrust | Entenleberpraline
Haselnuss Variation | Holunderbeeren

€ 17.50

2016er Heinrichshof

Tonneau No.5, Riesling, trocken - Mosel

€ 7.00

~~~

Jakobsmuschel  
Blumenkohl | Walnuss | Zitrus

€ 18.00

2016er Scalbrone

Rosato Bolgheri, Antinori, Tenuta Guatto al Tasso – Italien

€ 7.60

~~~

Lynchburg Lemonade
Zitrusfruchtsorbet | Jack Daniel's | Buddhas Hand
€ 8.00

~~~

Hirschrücken mit Pfefferkruste  
Birne | Buchenpilze | Rosenkohl | Semmel-Quarkknödel  
€ 36.00

2015er Cloudy Bar, Pinot Noir

Marlborough – Neuseeland

€ 11.60

~~~

Valrhona Dulcey
Shortbread | Blutorange | Ingwer | Kumquat | Macadamianuss
€ 12.00 € 12.00

2009er Jechtinger Steingrube

Grauburgunder Auslese, feinherb, Bioland

Sasbach-Jechtingen - Baden

€ 8.50

5-Gang Menü: € 79.00

Begleitende Weine je 0,1l € 34,70

Annahmeschluss abends 20.30 Uhr

Vorspeisen

Herbstsalat
Balsamicodressing | Cranberries | Pekannüsse
€ 13.50
mit gebratenem Maishähnchen € 17.00

Gebratene Garnelen oder gebackener Ziegenkäse
Spinatsalat | Orangendressing | Joghurt | Zitrusfrüchte
€ 16.00

Lachstatar
Kräuterbrötchen | Wachtelei | Kräuter-Creme Fraîche |
Wildkräutersalat
€ 16.50

Hirschcarpaccio
Feldsalat | Preiselbeervinaigrette | Apfelgelee
Trockenfrüchte
€ 17.50

Suppen

Birnen-Sellerie-Suppe
geräucherte Entenbrust | Mandelsahne
€ 11.50

Waldpilzconsommé
Geflügelstrudel | Buchenpilze | Wurzelgemüse
€ 9.50

Hauptgänge

Geschmorte Iberico-Schweinebäckchen
rote Zwiebel | süßer Senf | Apfel | Kürbis
Steckrüben-Kartoffelstampf
€ 28.50

Lackierte Entenbrust
Grand Marnier | Spitzkohl | Shii-Take Pilze | Kürbis
Kartoffelklöße
€ 32.00

Argentinisches Rinderfilet
Trüffel | Hokkaidokürbis | Schalotten-Auberginen-Pilzragout
Linguine
€ 36.00

Gebratener Zander
Borschtsch | Sauerrahm | Federweißerkraut
Rote Bete | Blutwurst | Butterpüree
€ 31.50

Gebratener Kabeljau
Beurre Blanc | Fenchelkonfitüre
wilder Brokkoli | Kürbisrisotto
€ 32.00

Klassiker

Gebratene Blutwurst | eingelegter Apfel | Schmorzwiebeln
Butterpüree | Beilagensalat
€ 22.50

Grünkohl
Mettendchen vom Metzger Hinkelmann aus Wolbeck
Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln
Senf
€ 18.50

Vegetarisch

Rote Bete Topfenknödel
Trüffelvelouté | Bergkäse | Blattspinat | Kräuterseitlinge
süß saurer Kürbis
€ 24.50

Desserts

Zartbitter Mousse au Chocolat
Pfefferkirschen | Oreocrunch
€9.50

Honigkuchentiramisu
Orangeneis | Zimt-Joghurtschaum
€ 10.50

Pavlova
Sauerrahmeis | Zitrusfruchtragout | Pistazienschaum
€ 10.50

Valrhona Dulcey
Shortbread | Blutorange | Ingwer | Kumquat | Macadamianuss
€ 12.00

Regionale Käseauswahl
Roter Bollheimer | Selles sur chere (Ziege)
Heggelbach (Demeterhof am Bodensee)
alter Kobunder (Ziege) | Roquefort r. Papillon
Feigenchutney | Früchtebrot
€ 13.00

Eine detaillierte Deklaration der Allergene in unseren Speisen
erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern oder an der Rezeption.
Eine Kreuzkontamination können wir nicht ausschließen.