

Kleines Menü

Suppen Trio

10,50€

Geschmorte Kalbsbäckchen in Trüffeljus

Kartoffelpüree, Wirsinggemüse, gebratene Herbstpilze

38€

Creme brûlée

8,50€

Menüpreis: 55€

Großes Menü

Pavè von der Entenleber mit 89er Beerenauslesegelee

Quittenconfit, Brioche

30€

Geschmorte Ochsenchwanzpraline

Jus, Steinpilzrisotto, Madeiraschaum

22€

Pochiertes Filet vom Seeteufel

Speck-Kapern Veloutè, Spitzkohl, Birne,
Rosenkohlblätter, Kartoffel-Pastinakenpüree

als Zwischengang: 28€

als Hauptgang: 36€

Rosa gebratenes Rinderfilet unter der Kräuterkruste

Karotten-Kürbispüree, Gemüse Allerlei, Rotweinschalotten, Serviettenknödel

46€

Apfelstrudel

Calvados Zabaione, Tonkabohnen Eis, Crumble

16€

Als 5 Gang Menü: 117€

als 4 Gang Menü ohne Fisch mit Ochsenchwanzpraline: 95€

als 4 Gang Menü mit Fisch ohne Ochsenchwanzpraline: 100€

Weinbegleitung 0,1l zum großen Menü: 4 Gang 36€/ 5 Gang 45€