

VORSPEISEN

Eiswoog-Räucherforellen-Tartar

Apfel-Meerrettich-Kompott, Tropea Zwiebel „Tarte Tatin“, Feldsalat

Rehschinken in Walnuss-Marinade

Birnen-Rote Beete Chutney, Süßkartoffelpüree, Sonnenblumenkornbrot-Chips, Feldsalat

Vegetarische Tropea Zwiebel „Tarte Tatin“

Karotte-Ingwer Chutney, glacierte Maronen, Feldsalat

HAUPTGÄNGE

Süßwasser Edelfisch

Riesling-Roscoffzwiebel-Gulasch, frische Champignons, Bandnudeln

Hirschravioli

Wirsinggemüse, Wachholderbeeren-Jus, Preiselbeere Espuma

Kürbis Saumagen auf Kürbisgemüse

Kumquat im Salbei-Jus, Semmelklöße

Vegetarischer Bandnudeln Gratin

Riesling-Gemüse-Gulasch, sautierte Champignons und Austernpilze

DESSERTS

Maronen-Creme Brûlée

Orangen-Marmelade, Rahm-Eis

Käsevariation

mit Salzbutter aus der Normandie und Obstkompott

■ **3-Gang Petit Menu: 48,- €**

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

■ **4-Gang Petit Menu: 59,- €**

Vorspeise, 2 Hauptgänge, Dessert

■ **5-Gang Petit Menu: 72,- €**

2 Vorspeisen, 2 Hauptgänge, Dessert

Das Petit Menu gibt es nur zur Mittagszeit.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Menüänderung einen Aufpreis berechnen.

Gerne informieren wir Sie per Mail über unsere aktuelle Speisekarte.

Hinterlassen Sie einfach Ihre Mail-Adresse an unserem Empfang.