

VORSPEISEN

Lachstartar

mariniertes Wirsinggemüse, glacierte Maronen, Mango, Kartoffel-Brioche mit Ingwer

Wild-Degustation – Saumagen, Bratwurst, Terrine

Feldsalat, Mandarine, Sellerie in Joghurt-Marinade, Birnen-Chutney mit Walnüssen

Kartoffelcreme-Süppchen mit Belper Knolle

rohmarinierte Pastinaken, Kartoffel-Brioche mit Ingwer

HAUPTGÄNGE

Doradenfilet

Trocken-Tomaten Jus, Kürbis-Maronen-Risotto

Hechtklöße

Kartoffelpüree, Wintergemüse, Krebs-Cognac-Soße

Hirsch Gulasch

Syrah-Jus, getrocknete Feigen und Aprikosen, Kartoffel-Lauch-Gratin

Pot au Feu vom Jungbullen

Wurzelgemüse-Allerlei, Semmelklöße, Apfel-Meerrettich, Karotten, Rettich-Rohkost

Kürbis-Maronen-Risotto

Trocken-Tomaten, gebratene Schwarzwurzeln

DESSERTS

Lebkuchen-Brotpudding

Kumquat, weißes Schokoladen-Eis

Tarte Tatin vom Apfel

Vanillesoße, Glühwein-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