

SOMMERMENU

VORSPEISEN

Wildravioli „Raviowild“
in einer Gemüse-Basilikum-Brodo

oder

Carpaccio vom Wildsaumagen
mit Pfifferling-Aprikosen-Vinaigrette, Sommersalat

oder

Graved-Saibling
mit Orangen-Vinaigrette, Focaccia

oder

Fenchel aus dem Ofen
mit Pfifferling-Aprikosen-Vinaigrette, Ziegenfrischkäse

HAUPTGÄNGE

Paniertes Wildschnitzel
mit Ofenkartoffel, Obstkompott, Salat

oder

Bäckchen vom Iberico-Schwein
mit Tomate, Zucchini, Oliven und Parmesan-Orechiette

oder

Filet vom Kabeljau
mit Kirschtomatenkompott, Risotto

oder

Parmesan-Risotto
Mit geschmorten Kirschtomaten, Gemüse und Belper Knolle

DESSERTS

Crème Brûlée von der weißen Schokolade
Marinierte Aprikosen, Eis

oder

Käse-Variation
mit Butter und Obstkompott

3-Gang Menü: 49,- €
Vorspeise, Hauptgang, Dessert

4-Gang Menü: 60,- €
Vorspeise, 2 Hauptgang, Dessert

5-Gang Menü: 73,- €
2 Vorspeise, 2 Hauptgang, Dessert