

Menü des Monats



Winterlicher Salat

mit geräucherter Entenbrust, marinierten Kürbis und Sauce

Cumberland

(a la carte 15,50 €)



*Lachsravioli mit Edamame in Gin-Dill Schaum mit gebratener
Riesengarnele und Krabbenchip*

(a la carte 22,50 €)



*Hirschmedaillon unter der Nusskruste mit Rotweinzwiebeln
Wirsinggemüse und Schupfnudeln*

(a la carte 39,50 €)



Nougatparfait mit lauwarmen Kirschenragout

(a la carte 9,50 €)

4 Gang Menu

69,90 €

Als 3 Gang Menu

(Vorspeise-Hirsch-Dessert)

58,50 €

VOR*speise*

Hausgebeizter Lachs mit Avocado-Mangosalat

Wasabimayonnaise und Avruga Kaviar

16,50 €

Quiche vom Ziegenkäse mit Honig und Haselnuss

im Salatnest mit Zitronenkaviar

14,50 €

LÖFFEL*speisen*

Maronenschaumsüppchen

mit Entenpraline

9,50 €

Wildconsommée

mit Gemüserauten und Steinpilzravioli

8,50 €

HAUPT*speise*

Kürbisgnocchi mit Kürbiskernöl

Cherrytomaten, Zuckerschoten und Parmesan

19,50 €

Cordon Bleu-Roulade im Pumpernickelmantel

mit Bratkartoffeln und Salat

24,50 €

Brust vom Kikok-Hähnchen

in Kokos-Currysauce mit Mandelreis und Salat

28,50 €

Geschmorte Entenkeule

mit Orangensauce, Kartoffelknödel und Apfel-Rotkohl 28,50 €

Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln und Salat 34,50 €

Doradenfilet auf der Haut gebraten

mit Rieslingschaum, Rosmarinkartoffeln
und Rote Beetegemüse 34,50 €

Filetsteak im Dialog mit Ochsenbäckchen,

mit Pfeffersauce, Bohnengemüse und Rösti 37,50 €

NACH *speisen*

Zwetschgenröster mit Zimteis

9,50 €

Mousse au chocolate

mit Früchten und Esicreme 12,50 €

Gemischtes Eis

mit 1 Kugel 3,80 €

mit 2 Kugeln 5,50 €

mit 3 Kugeln 7,20 €

Portion Sahne 0,50 €

heiße Kirschen/ heiße Schokoladensauce je 2,00 €