

## **Menü Empfehlung**

### **Zum Auftakt**

Röstzwiebel-Panna-Cotta

Herbsttrüffel, Champignon, asiatischer pancake

### **Zwischengang**

krosses Wolfsbarschfilet

Sellerie, Pilze

### **Hauptgang**

zarter Rehrücken

Kirschen und Pastinake

### **Zum süßen Abschluß**

peruanisches Basilikum

Granola, gratinierter Cheese Cake

Chefs Menü

€ 80

**Alternativ können Sie sich Ihr Menü auch selbst zusammenstellen.**

### **Ihre Menü Optionen**

Suppe, Hauptgang, Dessert € 55  
Vorspeise, Hauptgang, Dessert € 60

Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert € 70  
Vorspeise, Entrée, Hauptgang, Dessert € 80

Vorspeise, Suppe, Entrée, Hauptgang, Dessert € 90

Auf Anfrage berechnen wir sehr gern Ihre vegetarischen oder individuellen Menüwünsche.

## **Vorspeisen**

Hirschtartar

Eigelb, Holunderkapern, Knollen

€ 20

Sashimi vom Kingfisch

Millionaires style

€ 20

## **Suppen**

Maronen-Topinamburcreme

Trüffel

€ 15

Apfel-Enten-Gewürztee

Entenkrokette

€ 15

## **Fisch**

halber Langustenschwanz

Hummersauce, Risotto

€ 45 (Menüaufpreis € 15)

Störfilet und Kaviar

Kartoffelpüree, Ricotta und Beurre Blanc

€ 35

## **Fleisch**

Challans Entenbrust

Orangenrotkohl, Griesknödel

€ 35

Kalbsbries

cremiger Spinat, Gnocchi, Maronen

€ 35

## **Süßes**

Mandarine & Chicorée

Marshmallow, Mandarinen sorbet, Pistazien-Pfeffercreme

€ 15

## **Käse**

Vacherin Mont d'Or

getrüffelter Kartoffelsalat, Crostini

€ 15