



Salate



Gänsestopfleber gebraten auf Apfel-Ingwer-Kompott,
dazu Rosmarin Karamell und Portweifeige
an Salat Bouquet

16,00 €



Ziegenkäse karamellisiert mit Quittensenf und
hausgebackenem Nussbrot an Feldsalat

11,00 €



Marinierter rumänischer Schafskäse und Tête de Moine
mit einer Trilogie der heimischen Feige an Saisonsalat

11,00 €



Feldsalat mit einem Dressing aus weißem Balsamico,
Olivenöl und Estragon, dazu gebratener Speck und
Parmesanhobel, verfeinert mit einer Reduktion von
dunklem Balsamico Essig

11,00 €



Scheiben vom Lachs, eingelegt in einer Beize aus
Fenchelhonig, Pernod und Gewürzen,
mit Feigensenf-Meerrettich-Mayonnaise
und Rösti an Saisonsalat

12,00 €



Wachtelkoteletts und hausgemachtes, pikantes
Quittenkompott an Feldsalat mit einem Dressing aus
Granatapfel und Balsamico Essig

12,00 €





Suppen



Cremesüppchen vom Hokkaido-Kürbis
mit einer Kräuterquark-Nocke

5,50 €



Maronencremesüppchen

5,00 €



Fischgerichte



Seeteufel Medaillon auf Kartoffel-Kräuter-Stampf mit
Balsamico Schalotten und Kompott von Roter Bete,
umrandet von Safranschaum

21,00 €



Doraden Filet gegrillt, mit Kräutern und Knoblauch
gratiniert, Gemüse der Saison
und buttergeschwenkte Rosmarinkartoffeln

19,00 €





Nudelgerichte

Als Hauptgang und auch als Zwischengericht



Hausgemachte Trüffelravioli in Butter geschwenkt
an Petersilienschaum mit frisch gehobeltem,
schwarzem Trüffel aus Alba

13,00 € 16,00 €



Kürbisravioli hausgemacht, in Ingwerbutter geschwenkt,
mit süß-sauer marinierten Kürbiswürfeln, leicht gratiniert

7,00 € 9,00 €



Hausgemachte Wildschweinravioli in einer
Schwarzriesling-Jus, umrandet mit Thymianschaum
und geeistem Kürbismousse

10,00 € 12,50 €



Pappardelle mit Haselnuss-Pesto
und frisch geriebenem Parmesankäse

7,00 € 9,00 €



In Olivenöl und Kräutern marinierte Riesengarnelen
mit einem Hauch von Knoblauch gebraten,
Tagliolini mit Streifen von Wurzelgemüse,
dazu geschmolzene Kirschtomaten

14,00 € 17,00 €





Fleischgerichte



Crepinette vom Rinderfilet und Gänsestopfleber
an kräftigem Balsamico-Jus,
dazu getrüffeltes Rahmkohlrabi und Kartoffelstrudel

28,00 €



Rumpsteak gebraten mit Kräuter- oder Olivenbutter,
Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln

21,00 €



Scheiben von der Entenbrust, rosa gebraten,
mit einer Rotwein-Himbeer-Jus,
an Wurzelgemüse und getrüffeltem Kartoffelstampf

19,00 €



Scheiben vom Lammrücken, Lamm-Jus mit Feigensenf
verfeinert, karamellisiertes Rotkraut und in Salzeibutter
geschwenkte hausgemachte Gnocchi

20,00 €



Medaillon vom Kalbsfilet pochiert, auf Bouillongemüse
mit Madeira-Jus und einem Schaum aus frischem
Meerrettich, dazu Petersilienkartoffeln und süß-saure
Feigen aus dem eigenen Garten

21,00 €



Maispouardenbrust ‚supreme‘ gebraten, mit
mediterranen Kräutern verfeinert, Rosmarin-Jus,
dazu buttergeschwenkte Bohnen, geschmolzene
Kirschtomaten und Rosmarinpolenta

16,00 €





Desserts



Crème Brûlée

5,50 €



Sorbet Trilogie

7,50 €



Gewürz-Parfait im Sesam-Krokant-Mantel auf
Quittenkompott, abgerundet mit einem Schaum aus
Orangenblüten Essig

8,50 €



Feigen Tartelettes an Walnuss-Parfait
mit einem Pflaumen-Sorbet
und einer leichten Schokoladencreme

7,50 €





Menü

Feldsalat mit gebratenem Speck und Parmesanhobel

Entenbrust mit einer Rotwein-Himbeer-Jus
an glaciertem Wurzelgemüse
und getrüffeltem Kartoffelstampf

Crème Brûlée

29,00 €



Hausgebeizter Lachs mit einer Meerrettich-
Feigensenf-Mayonnaise an Salat der Saison

Riesengarnelen an Tagliolini
mit Streifen von Wurzelgemüse

Sorbet

Medaillon vom Kalbsfilet pochiert, auf Bouillongemüse
mit Madeira-Jus und einem Schaum aus frischem
Meerrettich, dazu Petersilienkartoffeln und süß-saure
Feigen aus dem eigenen Garten

Feigen Tartelettes an Walnuss-Parfait
mit einem Pflaumen-Sorbet
und einer leichten Schokoladencreme

39,00 €

