

Menü 1

Herbstlicher Salat, Kürbiskerndressing,
glasierete Trauben, Ziegenkäse

*

Kalt geräucherter Lachs, Graupen,
Kirschtomaten, Kürbis, Wildkräuter

*

Geschmorte Rinderschulter, Aubergine,
Perlzwiebeln, Grießstrudel

*

Terrine von dunkler Schokolade
mit Brombeeren

Preis pro Person
als 3-Gang (ohne Lachs) € 41,-
als 4-Gang € 52,-

Menü 2

Zweierlei vom Hokkaidokürbis
Quiche und Suppe

*

Entenbrust, Schwarzwurzel, Apfel

*

Rosa gegarte Kalbsnuss, Pastinake,
Buchenpilze, Portweinschalotten,
Schupfnudeln

*

Apfelschnitte mit Mohnreis

Preis pro Person
als 3-Gang (ohne Entenbrust) € 48,-
als 4-Gang € 60,-

Menü 3

Carpaccio von Roter Bete und Apfel,
Schafskäse, Sesam

*

Lauwarme Perlhuhnbrust, Süßkartoffel,
junger Spinat, Cashewkerne

*

Zander, Rieslingsauce,
bunte Rüben, Kartoffel-Sellerie-Püree

*

Mascarpone mousse mit Pflaumen

Preis pro Person
als 3-Gang (ohne Perlhuhn) € 56,-
als 4-Gang € 68,-