

Wilde Triebe - Menü

Vorspeise:

Carpaccio vom Butternutkürbis

Feldsalat, Kräutersaitlinge, Quitte

Zwischengang I:

Vacherin Mont D´or

Rosenkohlsalat, Pastinake, Perlzwiebeln,
marinierte Mandarine, Mandel

Zwischengang II:

Bouillabaisse

mit Meeresfischen

Hauptgang:

Zweierlei vom Hirsch

- Hirschgulasch und Hirschrücken -

Rotkohl, geschmorte Preiselbeerquitte,

Maronengnocchi

Dessert:

Törtchen von:

Quitte, Haselnuss, Schokolade,

Nougat, Thymian

Menü		Weinbegleitung
3-Gang	57,00	15,00
4-Gang ohne Bouillabaisse	69,00	20,00
5-Gang	89,00	25,00

VORSPEISEN

Entenbrust ^{1,3,8,9,10,11}

Salat von bunten Linsen,
Cashewkerne, Preiselbeeren

16,00

Carpaccio vom Butternutkürbis ^{7,9,10}

Feldsalat, Kräutersaitlinge, Quitte

15,00

Vacherin Mont D´or ^{9,10}

Rosenkohlsalat, Pastinake,
Perlzwiebeln, marinierte Mandarine,
Mandeln

15,00

Hausgebeizter Lachs ^{1,8,9,10}

Winterlicher Salat von Buchweizen
und bunten Rüben, Grünkohl, Pomelo

19,50

Bouillabaisse ^{1,2,4,7,9, 14}

mit Meeresfischen

22,00

HAUPTGÄNGE

Loup de mer ^{1,7,9}

Rieslingsauce, Artischocke,
Fenchel, Oliven, Fregola Sarda

36,00

Rosa gegarte Tranchen

von der Rinderhüfte ^{1,7,9}

Steckrübe, Rosenkohl, Süßkartoffelstampf

35,50

Zweierlei vom Hirsch ^{1,7,9}

- Hirschgulasch und Hirschrücken -

Rotkohl, geschmorte Preiselbeerquitte,

Maronengnocchi

38,50

Linsenbraten ^{1,3,7,9}

-vegetarisch-

Cranberry Sauce, Rosenkohl,

Topfen-Servietten-Knödel

23,50

Kürbisgulasch ^{1,3,7,9}

-vegetarisch-

Quitte, Spätzle

22,50

DESSERT

Törtchen von: ^{1,3,7,8}

Quitte, Haselnuss, Schokolade,
Nougat, Thymian

11,50

Pflaumenmichel ^{1,3,7,8}

Pflaume, Amarettoeis

11,50

Roquefort

mit Apfel-Zwiebel-Chutney

6,00

Käseauswahl

mit Früchtebrot ^{1,7,8}

und verschiedenen Chutneys

12,50

Quittensorbet

mit Quittenlikör

7,50

Allergene Zutaten:

1 Gluten haltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder deren Hybridstämme
2 Krebstiere wie Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer etc.; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch (einschließlich Laktose);
8 Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queensland Nüsse;
9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder l); 13 Süßlupinen; 14 Weichtiere (zum Beispiel Schnecken,
Muscheln, Tintenfisch etc.)

Alle Preise in Euro und incl. MwSt.