

Aperitif und Weinempfehlung

Champagner de Saint Gall Brut Blanc de Blancs
0,1l - 10,50 €

2017er Sauvignon blanc
Weingut Calabria, Australien
0,75l – 24,00 €

2015er Cuvée du Pinson
Eric Meslet, Val de Loire
0,75l – 29,00 €

Menü 1

Bunter Herbstsalat in Balsamicodressing
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Gemischter Fischteller in Hummersauce
auf feinen Nudeln

oder

Geschmorte Rehschulter
in Preiselbeersauce,
Serviettenknödel

Maronentörtchen mit glasierten Kirschen
und Sorbet

33,00 €

Menü 2

Hausgemachte Räucherfischterrine
mit Preiselbeermeerrettich

Steinbeißerfilet
mit Aromaten gebraten

Quittensorbet

Rehrücken mit frischen Pilzen
Schupfnudeln

Marinierter Bergkäse
mit Kürbis

Soufflierte Zwetschgen
mit Parfait von der Macadamianuss

83,00 €

ohne Steinbeißer und Käse 55,00 €

Kalte Vorspeisen

Felsenaustern fines de claire auf Eis pro Stück 3,50 €

Feldsalatröschen mit Speck und Croûtons 9,00 €

Luftgetrockneter Wildschwein- und Hirschschinken
mit Rotweinquitten und Walnüssen 12,50 €

Hausgebeizter Lachs auf Reibekuchen, Dillsensauce 13,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikum und Pinienkernen 14,50 €

Bunter Herbstsalat in Walnussdressing
mit gebratenem Wildhasenrücken 15,00 €

Gemischter Vorspeisenteller 16,00 €

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Flädle 9,00 €

Kürbiscrèmesuppe mit Lachsklößchen 9,50 €

Rehconsommé mit Kräuterraviolis 11,50 €

Aufgeschlagene Hummersuppe mit Einlage 13,50 €

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Rehmaultaschen mit Blutwurst
auf Rahmsauerkraut 15,00 €

Gratin von Seeteufel, Hummer und King Prawns
auf Kaiserschoten 23,50 €

Fischgerichte

Nordsee Schollenfilet mit King Prawns in Hummersauce
Basmati Reis 23,50 €

Dorade Royalfilet mit Aromaten gebraten
Kartoffeln vom Biohof Zahn 25,00 €

Zanderfilet mit frischen Pilzen gebraten
feine Nudeln 29,50 €

Variation von Edelfischen mit Hummer in Safransauce
Wildreis 33,50 €

Vegetarisch

Reibekuchenlasagne mit Ratatouillegemüse
und Schafskäse 17,50 €

Rotes Linsencurry mit Kürbis
und Shitakepilzen 19,00 €

Fleischgerichte

Kalbsnierenchen in Balsamicoessigsauce
Bratkartoffeln 21,50 €

Maispoulardenbrust in Cocos-Currysauce
Basmati Reis 23,50 €

Rosa gebratene Entenbrust
Kartoffelroulade 25,00 €

Argentinisches Rumpsteak mit Kräutersenfkruste
Gratinkartoffeln 27,50 €

Rosa gebratene Rehkeule mit frischen Pilzen
feine Nudeln 27,50 €

Crepinette von der Fasanenbrust
auf Champagnerkraut, Walnusschupfnudeln 29,50 €

Rinderfiletstreifen in grüner Pfefferrahmsauce
handgeschabte Spätzle 31,50 €