

À la carte

Fischsuppe nach Art des Hauses

11,50

Trüffel-Brie-Tramezzini & Parmesanschaum

12,50

Gebratene Wachtel

mit Spiegelei, Topinamburpüree & Portweinjus

13,90

Gebratene Jakobsmuscheln

mit Blumenkohl-Kokos-Püree & sautierten Blutorangen

17,50

≈

Vegetarische Kreation frei Hand

18,50

Hausgemachte Steinpilzravioli

mit karamellisierten Maronen

19,50

Skrei Kabeljaufilet

mit Orangen-Fenchel-Risotto

31,90

Heimische Wildvariation aus dem fürstenbergischem Wald

mit Tagliatelle, Rahm-Wirsing & Preiselbeer-Chutney

36,90

≈

Crème Brûlée nach Art des Hauses

7,90

Sorbetvariation

8,90

Aschüre Schnitte

mit Passionsfruchtsorbet & Kokospuma

11,90

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

13,50

Menü

*Heimischer Feldsalat
mit gerösteten Trauben & Kernen*

*Maronen-Selleriecrèmesuppe
mit Apfel-Brunoise*

≈

*Rosa gebratene Entenbrust
mit Brotsoufflee & Apfel-Rotkraut*

*Geschmorte Rinderbäckle vom Weiderind
mit Petersilienwurzelpüree & Wintergemüse*

≈

Crème Brûlée nach Art des Hauses

*Aschüre Schnitte
mit Passionsfruchtsorbet & Kokospuma*

*3-Gänge
p.P. 45,50*