

À la carte

*Kürbissuppe
mit Chorizo & Balsamico*

9

*Roulade von geräucherter Entenbrust & Schwarzfederhuhn
mit Kohlrabi, Grapefruit & Röstzwiebelcreme*

16

≈

*Rosa gebratener Hirschrücken
mit Butternutkürbis, Kräuterseitlingen & Pommes Cromesquis*

34

*Gebratener Heilbutt
mit Chinakohl, glasierten Trauben & Polenta-Nuss-Strudel*

29

hotel & restaurant

≈

*Crème Brûlée
mit Tonkabohne & Passionsfruchtsorbet*

12

*Käseteller
mit gesalzenen Kürbiskernen & Feigensenf*

14

Menü

*Marinierte Jakobsmuscheln
mit Sellerie-Nussbutter-Creme & schwarzen Nüssen*

18

≈

*Geschmorte Rinderbäckle
mit süss-saurem Spitzkraut, Karotten & Kerbel-Knöpfe*

28

≈

*Parfait von Macadamianuss
mit Kaffee & Birnensorbet*

12

Menüpreis

49

*Salat von gerösteter Petersilienwurzel
mit schwarzem Reis, Kräuter-Feta-Bucheln & Prosecco-Sultaninen*

14

≈

*Geschmorter Lauch
mit Ricotta-Spinat-Nocken, Pinienkernen & gelber Beete*

22

≈

*Mille-feuille
mit Schokolade, Apfel & Marzipaneis*

12

Menüpreis

39



Kreuz
blume
hotel & restaurant