

Candlelight dinner

*Rahmsuppe von Hokaidokürbis und Kokosmilch mit Sesamhähnchenspieß^{1, 2}
Rosa gebratene Barbarieentenbrust mit Himbeeressigsauce,
glacierte Pflaume, Rahmschwarzwurzel und Kürbiströsti^{1, 2}
Crème brûlée mit Zwetschgenröster und Pistazieneis*

€ 32,50

Vorspeisen und Suppen

- Variation vom Ziegenkäse-

*Ziegenweichkäse mit Mandeln, Thymian und Honig gratiniert
marinierter Ziegenfrischkäse im Zucchini-mantel, gebackener Ziegenbrie*

€ 9,50

*Schweinsbäckchen gepökelt und geschmort mit weißer Balsamico-
Butter-Sauce, Belugalinsen und Blutwurststravioli²*

€ 9,50

*Wachtelbrust auf Salat von Roten Beten,
Trauben und Gorgonzola²*

€ 10,00

*Rehcarpaccio mit Walnuss-Orangen-Marinade, kandierte
Walnusskerne, marinierten Pilzen und Salat*

€ 10,50

*Carpaccio vom Weiderind mit Limetten -Olivenöl- Marinade,
Pinienkernen, Anti Pasti –Gemüse,
frisch gehobeltes Grana Padano und Feldsalat²*

€ 11,00

*Spaghetti mit Kapern, Sardellen, eingelegter Salzzitrone,
Kirschtomaten und Grana Padano*

Klein € 8,50 / Normal € 11,00

*Rahmsuppe von Hokaidokürbis und Kokosmilch
mit Sesamhähnchenspieß^{1, 2}*

€ 6,50

Birnen - Selleriecrèmesuppe mit Kaminstumpfen

€ 6,50

Hauptgerichte

*Hausgemachte Maultaschen gefüllt mit Wild, Cranberries und Pilzen,
auf Rahmwirsing und brauner Haselnussbutter*

€ 13,50

*Rosa gebratene Barbarieentenbrust mit Himbeeressigsauce,
glacierte Pflaume, Rahmschwarzwurzel und Kürbiströsti^{1,2}*

€ 20,50

*Rinderrückensteak vom Angusrind , Peccorinokruste,
Rotweinbuttersauce, Ragout von Bohnen und Pilzen
an Kartoffelgratin²*

€ 22,50

*-Zweierlei vom Hirsch -
sanft geschmorte Schulter und rosa gebratenes
Medaillon mit Preiselbeerkruste an Haselnussrosenkohl
und Selleriepüree²*

€ 24,50

Dessert

Crème brûlée mit Zwetschgenröster und Pistazieneis

€ 7,00

-Kokosnussdessert-

*Ananascanneloni mit Kokosmousse gefüllt,
Kokospanna cotta und Kokoseis*

€ 7,00

Wir akzeptieren keine Kreditkarten!

Zusatzstoffe: 1 Nitritsalz 2 Sulfid 3 geschwärzt

*Laut EU- Verordnung (VO-EG Nr. 1169/2011) sind wir verpflichtet, alle Stoffe oder Erzeugnisse,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, in der Speisekarte zu kennzeichnen. Bitte
informieren Sie uns, vor Ihrer Auswahl der Speisen über eventuelle Unverträglichkeiten. Unsere
Speisen werden frisch zubereitet, dadurch sind wir in der Lage bestmöglichst darauf zu reagieren.
Auf Wunsch reichen wir Ihnen eine Karte mit den gekennzeichneten Inhaltsstoffe.*