



Vorspeise

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit eingelegten Artischocken, Salatspitzen und Balsamicovinaigrette 10,90 Euro

Carpaccio vom Weideochsen mit Limetten - Olivenölmarmade, gerösteten Pinienkernen und Parmesan 12,50 Euro

Suppe

Steinpilzkraftbrühe mit Pistaziencrêpesroulade und Wurzelgemüse 6,10 Euro

Schaumsuppe von Muskatkürbis und Orange, Hummerpflanzlerl und Kernöl 6,50 Euro

Nudelgericht

Gnocchi mit Gorgonzola geschwenkt auf Blattspinat, Paprikaconfit und Pistou Sauce 10,90 Euro

Fisch

Ikarimi Lachsfilet mit Meerrettichkruste auf gebratenen Sauerkrautnudeln, Schalottenmarmelade und Schnittlauchschaumsauce 16,50 Euro

Fleisch

Geschmorte Ochsenbacke mit grünen Bohnen, Petersilienwurzelpüree und Schalottensauce 15,50 Euro

Rosa gebratene Entenbrust mit Shi Take Pilzen, Kartoffel - Lauchragout und Calvadossauce 18,50 Euro

Medaillon vom Hirschrücken mit Dörrobstkruste, Rosenkohlblättern, Haselnussschupfnudeln und Cranberriessauce 24,50 Euro

Dessert

Creme Brûlée mit eingekochten Kumquats und Rotweinbuttereis 7,10 Euro

Abgeschmolzene Grießklöße mit Pflaumenröstern und Kürbiskern - Krokantparfait 7,50 Euro

Tête de Moine mit Feigensenf und hausgebackenem Früchtebrot 8,50 Euro