



Menuvorschläge

zum Kombinieren – Herbst 2026

Sie können sich das Menu gerne nach Ihrer Wahl und Ihren Wünschen zusammenstellen. Wir bitten Sie, sich dennoch für ein einheitliches Menu zu entscheiden. Gern berücksichtigen wir selbstverständlich Vegetarier oder Sonderwünsche vor Ort oder nach Absprache im Vorfeld.

Vorspeisen	Preis / €
Rehwildpastete auf Feigenchutney marinierter Sellerie und Herbstsalaten **	29,00
Lauwarm geräucherte Lachsforelle, Zitronentymianemulsion , Nüsslislat, Wachtelspiegelei **	23,00
Ziegenkäse-Pumpernickel-Törtchen, Granny Smith Apfel und sautiertem Radicchio 	19,00
Eingelegter Kürbis, Sushireistaler, Endiviensalat, Ingwer-Sojavinaigrette 	19,00
Gebratener Loup de Mer, Endiviensalat, geröstete Cashewnüsse , Kernöl	26,00



Zwischengänge

Preis / €

Geschmorter Seeteufel auf gehobeltem Fenchel in Safran-Vermouth-Fond	25,00
**	
Gebratene Aubergine, Gemelli, Baba Ganoush, Rauchpaprikafond 	19,00
**	
Safranrisotto mit gebratenen Austernpilze, Olivenöl und gehobelter Parmesan 	19,00
**	
Heilbutt, in Thai-Curry-Sauce, Tempurabrokkoli, Reischips	26,00
**	
Petersilienwurzelravioli, Taubenbrust Tranche, Trüffeljus	31,00

Suppen

Preis / €

Cremesüppchen von der Roten-Bete und Hibiscuscurry mit Kokosschaum, Crostini 	15,00
**	
Kleine Bouillabaisse mit Dorade und Rascasse, Sauce Rouille, Crostini	23,00
**	
Rinderkraftbrühe mit Miniravioli	15,00
**	
Weißes Schalotten-Cremesüppchen mit Gambaspieß	19,00



Hauptgerichte	Preis / €
Pochiertes Zanderfilet, Schmelzwiebel, Champagnerkraut und Kartoffelpüree **	39,00
Rehrücken im Ganzen gebraten, eigenen Jus, Preiselbeeren Calvadosapfel, Pilze, Spätzle vom Brett **	48,00
Boeuf Bourguignon, Herbstgemüse und Kartoffelgratin **	37,00
Rosa gebratene Entenbrust al Orange, cremiger Wirsing und Briocheknödel **	39,00
Geschmorte Linsenkrautwickel, Wurzelgemüse, Kartoffelpüree 	29,00
Tranche vom Ribeyesteak, Schalotten Estragonjus, Pilze, Blattspinat, cremige Polenta	48,00
Desserts	Preis / €
Parfait von der weißen Valrhona Schokolade, Zibärtlicoulis und Pistaziencrumble **	14,00
Calvados-Apfelcrumble mit Vanilleeis **	13,00
Honig- Mille-Feuillet, Rotweinbirne , Birnensorbet **	14,00
Creolische Ananas, mit Kokos- Sorbet 	15,00