

Oliver Windaus Romantikmenü

Duo von Kaninchen und Gänsestopfleber
Schwarzkümmel-Kürbis-Scones

Kumquatragout

€ 17.00

2014er Lenz

Riesling

Weingut Emrich-Schönleber-Pfalz

€ 7.00

~~~

St.Jacobsmuschel

Trüffel, Fregola Sarda

knuspriger Serrano-Schinken

€ 17.00

2013er Chablis

Appellation Chablis Contrôlée, Domaine Pattes Loup-Frankreich

€ 7.20

~~~

Kalbsfilet, Nussknusper

Schmorr-Schalotten, Mangold, Kürbis

Kalbszungen-Ravioli

€ 30.00

2014er Torremayor

Vina Santa Marina, Tempranillo

Extremadura - Spanien

€ 8.80

~~~

Kleine Variation von Cassis und Marone

Himbeer – Sorbet, Macarons und Gel

Maronenstreusel

Karamel Maroni

€ 8.00

2016er Moscato D'Asti

Prunotto, Alba - Italien

€ 7.50

~~~

Kleines Sachertörtchen

Vanillebirnen

Federweißersorbet

€ 12.00

Poiré Authentique Cidré

Eric Bordelet

Charchigné France

€ 6.00

5-Gang Menü: € 78.00

begleitende Weine € 37.00

Annahmeschluss abends: 20.30 Uhr

Unser Vegetarisches Menü

Kürbis-Ziegenkäse
Palatschinken
Pflaumen-Ingwersauce
Trüffel

€ 14.00

~~~

Symphonie von Rüben und Beete  
Ravioli, Chip, Püree, Mini Rüben, Carpaccio

€ 25.00

~~~

Mango-Kardamom Parfait
Haselnuss-Baklava
Granatapfel

€ 10.00

Menüpreis € 46.00

Vorspeisen

Herbstlicher Blattsalat

Apfel-Dressing

gebrannte Haselnüsse

€ 13.00

-wahlweise mit Maispoularde oder Riesengarnele-

jeweils € 17.00

Feldsalat

gebratene Blutwurst

Birne

geschmorte Zwiebeln

€ 16.00

Geräucherte Bachforelle

Cheddarlauchtarte

Vichyssoiseschaum

Salzzitronensorbet

€ 17.00

Unsere Hommage an das Oktoberfest:

Kalbshaxensalat

Weißwurst, süßer Senf

Obatzter

Minibrezel

als Vorspeise € 18.50

als Hauptgang € 26.50

Suppen

Wildconsommé

Wildschweinschinken

Orangen-Wacholdertaler

Sellerieflan

€ 10.00

Cremesuppe vom Muskatkürbis

Milchschaum, Kernöl

geröstete Kerne

€ 8,00

-wahlweise mit Riesengarnele € 12,00

Hauptgänge

Jungschweinnacken
Altbiersauce
Rosenkohl
Butterpüree
€ 24.00

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
Pflaumen, Karotten
Kräuterseitlinge
Semmelknödel
€ 29.50

Hirschrücken
Birnenconfit
gegrillter Kürbis, Pastinake
Walnuss-Schupfnudeln
€ 32.00

Rinderfilet
mit Café de Paris Butter
Portweinsauce
Sommergemüse
Kartoffelgratin
€ 36.00

Kabeljau
Beurre Blanc
Linsengemüse, Blumenkohl
Kartoffel-Sauerrahm-Krapfen
€ 30.00

Steinbuttfilet
Hummervelouté
Bochout-Muschel, Mangold, Poweraden
cremiges Risotto
€ 32.00

Desserts

Marinierte Zwetschgen
Vanillerahmeis
€ 7.50

Mango-Kardamom Parfait
Haselnuss-Baklava
Granatapfel
€ 10,00

Ananas-Curry-Vanille-Avocado
(pochierte Ananas, Currycrumble, Vanillecreme, Avocado-Orangeneis)
€ 10.50

Kleines Sachertörtchen
Vanillebirnen
Federweißersorbet
€ 12.00

Cheesecake-Rotwein Zwetschge-Butterkeks
(gebackener Käsekuchen, eingelegte Rotwein Zwetschgen,
Zwetschgenespuma, Butterkekseis)
€ 12.00

Regionale Käseauswahl
€ 13.00

Eine detaillierte Deklaration der Allergene in unseren Speisen
erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern oder an der Rezeption.
Eine Kreuzkontamination können wir nicht ausschließen.