

## **Vorspeisen & Suppen**

*Euro*

<i>Feldsalat mit Kerbel und Topinambur</i>	<i>9,50</i>
<i>Terrine vom heimischen Jungreh mit Sauce Cumberland und Wintersalate</i>	<i>14,00</i>
<i>Seeteufel im Rauchlachsmantel mit grünem Spargel und Vanille</i>	<i>16,00</i>
<i>Rinderbouillon mit Flädle</i>	<i>6,50</i>
<i>Schaumsuppe von grünem Curry, Koriander und Cocos mit Scampi</i>	<i>11,00</i>

## **Fischgerichte**

<i>Medaillons vom Seeteufel mit Fenchel-Orange, Safran und Basmatireis</i>	<i>26,00</i>
<i>Filet vom Winterkabeljau auf Blattspinat, Champagner-Senf-Soße und feine Petersilienkartoffeln</i>	<i>26,50</i>

## **Fleischgerichte**

<i>Kotelette vom Iberico Schwein, Rosenkohlgemüse und Polenta von getrockneter Tomate und Mais</i>	<i>26,00</i>
<i>Rosa gebratene Entenbrust, Quittenrotkraut und Semmelknödel</i>	<i>26,50</i>
<i>Milchkalbsfilet unter der Morchelkruste auf Trüffeljus, dazu feine Böhnchen und Macaire Kartoffeln</i>	<i>28,00</i>



## **Menü I**

*Feldsalat mit Topinambur  
und Seeteufel im Rauchlachsmantel*

\*\*\*

*Rosa gebratene Entenbrust,  
Quittenrotkraut und Semmelknödel*

\*\*\*

*Crème brûlée mit Kardamom, Zimt  
und Lebkuchenparfait*

*Euro 39,00*

## **Menü II**

*Seeteufel im Rauchlachsmantel  
mit grünem Spargel und Vanille*

\*\*\*

*Gebratene Gänseleber  
auf karamellisiertem Rotkraut*

\*\*\*

*Kalbsfilet unter der Morchelkruste  
auf Trüffeljus*

\*\*\*

*Champagnercrème Kir Royal  
mit Sabayon vom Jahrgangschampagner  
und Sorbet von der schwarzen Johannisbeere*

*Euro 66,00*

## **Dessert**

*Heiße Himbeeren mit Vanille Eis  
und Schlagsahne*

*Euro 9,50*

*Crème Brûlée mit Kardamom, Zimt  
und Lebkuchenparfait*

*Euro 11,00*

*Champagnercreme Kir Royal  
mit Sabayon vom Jahrgangschampagner  
und Sorbet von schwarzer Johannisbeere*

*Euro 12,50*

