

	Euro
<u>Vorspeisen</u>	
Feldsalat mit Topinambur Chips	12,50
Lammrücken mit Sesam, Sellerie und Trüffel	18,00
Gänseleberterrine mit Quittengelee und Brioche	23,00
Schaumsuppe von der Eismeergarnele mit gebratener Garnele und Absinth	14,50
<u>Fischgerichte</u>	
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit einem Pilzallerlei dazu feine Bandnudeln mit Parmesan und Rucola	35,00
kleine Portion	28,00
Medaillon vom Seeteufel mit Ragout von Muscheln und Curry, Fenchel und Tomate, dazu Anna Kartoffeln	39,00
kleine Portion	32,00
<u>Fleischgerichte</u>	
Mit Herbstpilzen gefüllte Wachtel mit Artischocken dazu Püree vom Knollensellerie	39,00
Hirschkalbsmedaillons unter der Walnusskruste an gebackener Feige mit Schupfnudeln	39,50
kleine Portion	32,50
<u>Liebichs Classic</u>	
Beilagensalat	9,50
Rinderbouillon mit Flädle	8,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	31,50
kleine Portion	27,00
Rinderfiletspitzen in Cognac- Pfeffersoße mit handgeschabten Spätzle und Feldsalat	37,00
kleine Portion	29,50

Vegetarisches Menü

Rote Beete Schaumsuppe
mit grünem Meerrettich und Apfel
dazu gebackenes Wan Tan mit Feldsalat Pesto und Sesam
als Einzelgericht 18,00 €

* * *

Getrübte Kartoffelravioli
auf cremigen Schwarzwurzeln
als Einzelgericht 27,00 €

* * *

Gefülltes Profiterol mit Blutorangensorbet
und Zwergorange
als Einzelgericht 14,00 €

als Menü 57,00 €

Romantik Menü

Carpaccio von Lachs und Lotte
mit Limone und Lachskaviar
als Einzelgericht 23,00 €

* * *

Gebratene Entenstopfleber -Bio-
an karamelisierter Mango
als Einzelgericht 24,00 €

* * *

Filet vom Kabeljau
mit gebackenen Hummer-Tortellini
als Einzelgericht 39,00 €
kleine Portion 32,00 €

* * *

Milchkalbsfilet und -bries mit Artischocke
an Püree von Wurzelgemüse
als Einzelgericht 39,00 €

* * *

Zweierlei vom Ruinart Rosé
mit Schokoladenbrownie
als Einzelgericht 14,00 €

als Menü 95,00 €

als 3- Gang Menü, ohne Entenstopfleber und Kabeljau 68,00 Euro
als 4- Gang Menü, ohne Entenstopfleber 82,00 Euro