

Oh là là

natürlich, frisch et superbe

Unser Wohlfühl-Menü

Willkommens-Grüße aus der Küche

Potpourri vom Ikarimi Lachs, Meerrettich Panna Cotta, buntes Allerlei

oder

Unsere Variation von der Perigord Gänseleber, Brioche, Quitte

Steinbuttsüppchen mit Steinbuttklösschen

Sorbet-Pause

Hochwälder Rehbockrücken, rosa gebraten,
dunkle Kirschen, Wirsing, Kartoffelkrusteln

Dreierlei von der heimischen Quitte

Menü Komplett 110.00 Euro
Menü mit Gänseleber Aufschlag 9.00
Menü ohne Zwischengang 93.00 Euro

Oder lieber...

Austern Fine de Claire dazu Pumpnickel Stück 5.50 Euro

Marinierte Jakobsmuscheln, Sesam, Wasabi 28.00 Euro

Unsere Variation von der Perigord Gänseleber, Brioche, Quitte 39.00

Potpourri vom Ikarimi Lachs, Meerrettich Panna Cotta, buntes Allerlei 30.00 Euro

Winterlicher Salat mit Kürbis, Waldpilzen 21.00 Euro

Feines Steinbuttsüppchen mit Steinbuttklösschen 18.00 Euro

Kutteln Trentiner Art 26.00

Tranche vom Steinbutt im offenen Ravioli, Spinat, Kräutersösschen 42.00 Euro

Aus dem Hochwald:

Frischlingsragout mit Schneebällchen, Gemüse im Körbchen 35.00 Euro

Das Beste vom Schwarzfederhuhn mit Waldpilzen, Pommes Dauphine,
Gemüse im Kartoffelkörbchen 42.00 Euro

Hochwälder Rehbockrücken, rosa gebraten, dunkle Kirschen,
Wirsing, Kartoffelkrusteln 46.00 Euro

Mal wieder ein Klassiker:

Stück vom Angus Rind rosa gebraten mit Kräuterhaube,
Kartoffelkrusteln, buntes Gemüse 39.00 Euro

Kalbsbries mit Fichtensprossen gebraten, dazu Steinpilze, Butterkartoffel 40.00 Euro

Zu guter Letzt ...

Unsere handgefertigten Desserts

Dreierlei von der heimischen Quitte 17.00 Euro

Sauerrahmeis im Windbeutel auf Gewürzpflaumen 16.00

Sorbet nach Wahl im Glas 1 Kugel 3.50

Wir verwenden ausschließlich hochwertige und natürliche Lebensmittel.

Gerne kreieren wir Ihnen Ihr persönliches Wunschmenü.

Ab 20 Personen steht Ihnen unser schönes Restaurant exklusiv zur Verfügung.

Weiterhin bieten wir Ihnen unser Feines für zu Hause, Terrasse und Garten in den Öffnungszeiten bei Vorbestellung an.