

## Unser Menü ab 2 Personen

*Sashimi Thunfisch mit eingelegtem Ingwer, Salat und Sesam*

\*\*\*\*\*

*Kürbissuppe mit gebratener Garnele*

\*\*\*\*\*

*Kürbis -Bonbons mit Parmesanschaum und  
hausgemachtem Wildschweinschinken*

\*\*\*\*\*

*Filet vom weißen Heilbutt mit Fenchel-Spinatgemüse  
und Rote Bete Risotto*

\*\*\*\*\*

*Rotwein-Birnen-Sorbet*

\*\*\*\*\*

*Rosa gebratener Frischlingsrücken  
mit Kohlgemüse, Pilzen und Kürbisgnocchi*

\*\*\*\*\*

*Gebäckene Birne im Holundersüppchen mit Nougatparfait*

\*\*\*\*\*

*Käseauswahl*

*3-Gang 46,50 € pro Person*

*4-Gang 53,50 € pro Person*

*5-Gang 61,00 € pro Person*

*6-Gang 69,50 € pro Person*

*7-Gang 75,00 € pro Person*

*8-Gang 79,00 € pro Person*

## *Speisekarte*

### Vorspeisen

<i>Großer gemischter Salat</i>	8,90 €
<small>Large mixed salad</small>	
 <i>Sashimi Thunfisch mit eingelegtem Ingwer, Salat und Sesam</i>	 14,90 €
<small>Sashimi tuna with pickled ginger, lettuce and sesame</small>	
 <i>Dreierlei vom weißen Heilbutt</i>	 16,90 €
<i>gebeizt - pochiert - Wan Tan</i>	
<small>Threes of white halibut</small>	
 <i>Rindercarpaccio mit Rucolasalat, Pinienkerne, Parmesan und Trüffel</i>	 14,50 €
<small>Beef carpaccio with rocket salad, pine nuts, parmesan and truffles</small>	

### Suppen

<i>Wildkraftbrühe mit jungem Gemüse und Pilzroulade</i>	8,90 €
<small>Game consommé with young vegetables and mushroom roulade</small>	
 <i>Kürbissuppe mit gebratener Garnele</i>	 9,50 €
<small>Pumpkin soup with fried shrimp</small>	

### Zwischengerichte

*Zwischen.-/ Hauptgericht*

<i>Kürbis-Bonbons mit Parmesanschaum</i>	 17,90 € / 24,50 €
<i>und hausgemachtem Wildschweinschinken</i>	
<small>Pumpkin-bonbon with parmesan foam and homemade wildboar ham</small>	
 <i>Hausgemachte Bandnudeln mit Herbsttrüffel</i>	 19,50 € / 26,50 €
<small>Homemade ribbon pasta with autumn truffles</small>	
 <i>Foie Gras mit karamellisierten Zwetschgen</i>	 22,00 € / -----
<i>und Kartoffelpüree</i>	
<small>Foie Gras with caramelized plums and mashed potatoes</small>	
 <i>Little Jack - Ganzer gefüllter Kürbis</i>	 ----- / 22,50 €
<i>mit Kürbisrisotto und bunten Gemüsen</i>	
<small>Little jack – pumpkin stuffed with pumpkin risotto and colorful vegetables</small>	

## Hauptgerichte

<p><i>Filet vom weißen Heilbutt mit Fenchel-Spinatgemüse und Rote Bete Risotto</i></p> <p>Filet of white halibut with spinach and Beetroot risotto</p>	<p>27,90 €</p>
<p><i>Entenbrust auf Wokgemüse und Süßkartoffel- Birnensoufflé</i></p> <p>Duck breast on wok vegetables and sweet potato and pear soufflé</p>	<p>26,90 €</p>
<p><i>Lammcaree mit grünen Bohnen, Paprika und Parmesan Polenta</i></p> <p>Lamb caree with green beans, peppers and parmesan polenta</p>	<p>29,90 €</p>
<p><i>Rosa gebratener Frischlingsrücken mit Kohlgemüse, Pilzen und Kürbisgnocchi</i></p> <p>Pink fried freshback with cabbage vegetables, mushrooms and pumpkin gnocchi</p>	<p>31,90 €</p>

## Dessert

<p><i>Armer Ritter mit Vanilleeis</i></p> <p><i>Zimt und Zucker und frischen Früchten</i></p> <p>„Armer Ritter“ with vanilla ice cream, cinnamon and sugar and fresh fruits</p>	<p>7,90 €</p>
<p><i>Unser Zwetschgendessert</i></p> <p>Our plum dessert</p>	<p>9,50 €</p>
<p><i>Gebäckene Birne im Holundersüppchen mit Nougatparfait</i></p> <p>Baked pear in elderberry soup with nougat parfait</p>	<p>10,50 €</p>
<p><i>Internationale Käseauswahl mit Oliven und Chutney</i></p> <p>International selection of cheeses with olives and chutney</p>	<p>9,50 € / 12,50 €</p>

\*Änderungen vorbehalten

## **Was Besonderes zum Abschluss**

### *Graham's 10 Year Old Tawny Port*

*Graham's 10 Year Old Tawny Port ist ein Portwein, der Aromen von Walnuss, Feige und Honig in der Nase bietet. Sein Mundgefühl ist vollmundig, wo Anklänge an reife Früchte auftauchen und der einen langen und anhaltenden Abgang bietet.*

5cl    6,00€