

VORSPEISE

Entenleber - Terrine <i>Mandarine / Spekulatius / Brioche</i>	26,50
Saibling <i>Buttermilch / Schnittlauch / rote Zwiebel</i>	18,00
Knollen & Rüben <i>Kerbel / Getreide / Grünkohl</i>	18,00

ZWISCHENGANG / SUPPE

Consommé vom Wild <i>Reh / Buchenpilze / Wacholder</i>	19,50
Schwarzwurzel <i>Quitte / Mandel / Blauschimmelkäse</i>	16,50

HAUPTGANG

Heilbutt <i>Aal / Fenchel / Kartoffel</i>	38,00
Kalb -Haxe & Bries- <i>Sellerie / Gremolata</i>	35,00
Wirsing <i>Süßkartoffel / Ingwer / Sesam</i>	29,00

DESSERT

Weißer Schokolade <i>Kürbiskerne / Honig</i>	14,50
Birne <i>Hagebutte / Walnuss</i>	14,50

MENÜ

Saibling
Buttermilch / Schnittlauch / rote Zwiebel

ooo

Consommé vom Wild
Reh / Buchenpilze / Wacholder

ooo

Schwarzwurzel
Quitte / Mandel / Blauschimmelkäse

ooo

Kalbshaxe
Sellerie / Gremolata

ooo

Birne
Hagebutte / Walnuss

5 – Gang Menü € 89,00

4 – Gang Menü (ohne Schwarzwurzel) € 72,00

Auf Wunsch bieten wir auch gerne eine individuelle Weinbegleitung an

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Servicepersonal. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

(alle Preise in Euro inkl. 7% MwSt. und Bedienung)