Gourmet Speisekarte Vorspeise

Pochierte Sylter Royal Austern

Apfel / Salatgurke / Radieschen / Anchovis Mayonnaise / Zitronengel / Essbare Erde

15,40€

Bardierter Kaninchenrücken

Mangoldsalat / Schwarze Nüsse / Preiselbeere Creme / Tramezzini / Granatapfelkerne

14,80€

Suppen
Essenz vom Wildgeflügel
Entenravioli / Wurzelgemüse

9,00€

Cappuccino von der Maroini

Wintertrüffel / Maroini in Salzkaramell / Gewürzschokolade **7,90€**

Vegetarisch

Salat

Salatspitzen / Marone / Sauer Kürbis & Kürbiskerne / Birne / Wildkräuter / Granatapfelkerne / Vinaigrette

14,20€

Mille Feuille von Wurzelgemüse

Winter Trüffel / Karamellisierter Majoran / Creme von Karotte & Sellerie / Gelee von Gemüse Essenz / Ziegenkäse Schaum

18,00€

Hauptspeisen

Barbarie Entenbrust & Leber Ragout

Apfel-Sellerie Creme / kandierter Rotkohl / Schalotten / Orangen Cous Cous /

Jus

22,00€

Geschmorte Thüringer Rehkeule

Portwein Birne / Lauch / Bete / gegrillter Wirsing / Safran Graupen **20,60€**

Thüringer Hirschrücken

Pastinaken Creme / Rosenkohl Blätter / geflämmte Feige / Süßkartoffel - Walnuss Tarte / Jus

29,00€

Simmentaler Rinderfilet

gepickeltes Gemüse / Maroni / Schmorkürbis Creme / Rote Bete Risotto **30,60€**

Gebratene Gelbschwanz Makrele

Lauwarmer Fenchel – Blutorangen Salat / Schwarzwurzel / Kapuzinerkresse Knolle

23,00€

Konfierte Schellfisch Filet

Violetter Spitzkohl / Apfel / Rosenkohl Creme / Safran Graupen / Curry Schaum **20,40€**

Pulpo & Duroc Schweinebauch

Wintertrüffel / Wurzelgemüse / geschmorter Radicchio / Linguine / Grana Padano

23,40€

Dessert

Frischkäse Törtchen

Fruchtgel / Eingeweckte Orangen & Orangengel / Luftschokolade **7,40**€

Weißes Schokolden Parfait

Safran / Lebkuchen Crumble / Cranberry 8,00€

Käse

Chutney / Nüsse / Dörrobst / Butter / Baguette 12,40€