

Menüvorschläge 2018

Menü I

Rinderkraftbrühe mit Filetstreifen
Markklößchen und Sherry

* * *

Rehragout in Wacholdersauce, gebratene Pilze
kaltgerührte Preiselbeeren und zweierlei Knödel

* * *

Vanillesoufflee mit Himbeermark
Pistazeeiscreme

36 €

Menü II

Sellerie-Maronensuppe
mit Süßkartoffelchips

* * *

Surf & Turf mit Rinderrückenmedaillon und Garnelen
Estragonsauce, Brokkoliröschen, Kartoffelgratin

* * *

Lebkucheneisparfait
mit karamellisierter Birne

38 €

Menü III

Salat von geröstetem Kürbis
und rosa gebratener Entenbrust
mit Essigzwetschgen und Kernöldressing

* * *

Kalbsrückensteak mit Walnusskruste
Lembergersauce, feinem Erbsenpüree
und gebratenem Portobellopilz

* * *

Gefüllter Bratapfel
mit Calvados flambiert
Vanilleeiscreme

39 €

Vegetarischer Hauptgang:

Gebackene Süßkartoffel mit zweierlei Bete
Essigzwetschen und Kokossauce

Fischalternative:

Lachsfilet mit Kräuterkruste, Miesmuscheln
auf Kartoffel-Lauchragout