

Vorspeisen

<i>Hausgebeizter Lachs mit winterlichen Gewürzen</i> <i>auf Wasabi -Gurkensalat, Avocado, Joghurt und Limone</i>	€ 13
<i>Mariniertes Rindertatar mit eingemachten Pilzen</i> <i>Artischockencreme, Trüffel, Feldsalat und Brotknusper</i>	€ 14
<i>Roulade und gebackene Keule von der Wachtel</i> <i>mit Kürbiscreme, Wachtelei und Cashewkernen</i>	€ 14
<i>Unsere Empfehlung: Gänseleberterrine im Nussmantel</i> <i>mit Birne, Portwein und kleinem Brioche</i> <i>(4 € Aufpreis im Menü)</i>	€ 16
<i>dazu 0,1l 2015 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese</i> <i>Weingut F.J. Eifel</i>	€ 7,50

Suppen

<i>Consommé vom Wild</i> <i>mit kleinem Ravioli und Wurzelgemüse</i>	€ 6
<i>Kürbis-Ingwersüppchen</i> <i>mit gerösteten Kernen und Öl vom Kürbis</i>	€ 6
<i>Schaumsuppe von der Kastanie</i> <i>mit Trauben und gehobelten Maronen</i>	€ 6

Salate & Vegetarisches

<i>Wildkräutersalat</i> <i>mit Kirschtomaten, Croûtons und Balsamico- Dressing</i>	€ 14
↳ <i>wahlweise mit:</i>	
<i>gebackenem Ziegenkäse</i>	€ 16
<i>gegrillter Geflügelbrust</i>	€ 17
<i>Gefüllte Teigtaschen mit Waldpilzen</i> <i>auf geschwenkten Rosenkohl, Birne und Walnüssen</i>	€ 17

Fisch & Fleisch

Tranche vom weißen Heilbutt € 22
mit Spinat, Topinambur, Röstkartoffeln und Trüffelschaum

Gebratenes Filet vom Winterkabeljau € 21
Rotweibutter, Lauchgemüse und Kartoffelpüree

Rosa gebratene Entenbrust mit Pfefferlack € 23
auf glaciertem Rotkohl, Sellerie und gebackenen Kartoffelkräpfen

Rückensteak vom US-Beef € 24
auf glacierten Speckhöhnchen und Lyoner -Kartoffeln

Geschmorte Kalbsbäckchen € 23
an Schmorzwiebelcreme, geschwenkten Pilzen und Petersilienspätzle

Rücken vom Salzwiesenslamm € 25
mit Rosenkohl und zweierlei Süßkartoffel

Unsere Empfehlung: *Hirschrücken unter der Nusskruste* € 29
auf Speckwirsing, Selleriecreme und geschabten Spätzle
(4 € Aufpreis im Menü)

Dessert

Allerlei von der Schokolade € 9
Parfait, halb gebackenes Küchlein, Eis und Mousse

Mandarinen Vacharin mit weißer Schokolade € 9
Praliné, Mandarinen sorbet und Zimtcreme

Piemonteser Creme-Schnitte € 9
eingelegter Apfel, Karamell und Apfel- Rahmeis

Hausgemachte Eisspezialitäten pro Kugel € 1,60

Kleine Käseauswahl von Affineur „Tölzer Kasladen“ € 9
mit Butter, Aprikosensenf und Brot

Menüvariationen

Suppe, Hauptspeise und Dessert € 35

Vorspeise, Hauptspeise und Dessert € 40

Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert € 44

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter.