

Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing, und gerösteten Körnern	6,80
Rindercarpaccio mit eingelegten Trompetenpilzen und Parmesaneis	12,80
Hausgeräucherte Entenbrust, rote Linsenvinaigrette Entenrillette und Praline, Herbsttrompeten	13,80

Suppen

Cremesuppe von Pastinaken, Trüffel und Schwarzbrotchips	6,90
Rehconsomme mit Pfifferlingsroulade und Spitzmorcheln	6,50

Vegetarisch

Hausgemachte Kürbismavioli, Kürbiskerne braune Trüffelbutter,, Rucola und Parmesan	15,90
---	-------

Fisch

Riesengarnelen, Hummersoße, Kohlrabi Risotto und Kirschtomaten	22,80
Zanderfilet, Kartoffelstroh, Rote Beete-Ebly und Spinatcreme	21,50

Fleisch

Gebratene Kalbsleberscheiben, Cidrejus glacierte Apfelspalten, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Salat	17,50
Fasanenbust im Speckmantel gebraten, Trauben- Pfefferjus, Erbsenschoten, confierter Sellerie und Maisplätzchen	21,80
"Wiener Schnitzel" vom Kalb, Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat	18,80
Angus Rumpsteak, grüne Pfeffercreme, Kräutertapenade, Gemüse und Röstkartoffeln	23,80
Gebratener Rehrücken, Gewürzsoße, glacierte Feigen, Birnen und Schupfnudeln	25,90

Dessert:

Hausgemachte Eis und Sorbets pro Kugel	1,50
Warmes Kürbis- Schokoladengewürzküchlein Vanilleespuma und Butterkekseis	8,50
„Kräutergarten Dessertvariation“ Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie	9,50