

# Menuvorschläge Winter

## Menu 1

Hausgemachte Entenleberterriner im Hagebuttengelee  
Rosa gebratene Entenbrust und Apfelsalat  
\*\*\* 14.00 €

Kastaniensüppchen mit geräuchertem Forellenfilet  
\*\*\* 10.00 €

Rinderfilet am Stück gebraten mit grünem Pfeffer  
Dinkelgriesstaler, Gemüsebouquet  
\*\*\* 32.00 €

Fichtel – Wichtel Halbgefrorenes mit Spätburgunderzwetschgen  
und Mousse au chocolat 9.00 €

## Menu 2

Variation von Rauchlachs, mariniertem Lachs und Tartar  
mit Keta Kaviar, Dill Yofu und Senfsauce  
\*\*\* 14.00 €

Wildkraftbrühe mit Korianderflädle und Rehlösschen  
\*\*\* 12.00 €

Hirschrückensteak mit frischen Pfifferlingen  
bunte Nudeln und Gemüse  
\*\*\* 29.00 €

Frische Ananas mit Passionsfruchtsorbet und Brownie 12.00 €

## Menu 3

Feldsalat mit heiß geräuchter Lachsforelle, Dilldip  
\*\*\* 12.00 €

Kürbiscremesüppchen mit seinem Öl und Kernen  
\*\*\* 8.00 €

Perlhuhnbrust im Haselnussmantel mit Madeirasauce  
Kartoffelgratin, Preiselbeerbirne und Gemüse  
\*\*\* 26.00 €

Orancello Halbgefrorenes mit Orangenconfit, Kiwi  
und Mangosorbet 12.00 €

## Menu 4

Gegrilltes Gemüse mit Balsamico und Ziegenfrischkäse ***	12.00 €
Zitronengrassüppchen mit Curryhaube und Gambas ***	12.00 €
Filetmedaillon vom Bioschwein Normande mit Calvadosauce und glasierten Apfelspalten Spinatnudeln und Gemüse ***	24.00 €
Tiramisu mit Früchten	8.00 €