

Menus im Herbst

Menu 1

Rosa gebratene Entenbrust, Entenleberterriner und Geflügellebermousse Quittengelee, Apfelsalat, Vollkornbrioche ***	15.00 €
Klare Tomatenessenz mit Basilikumstrudel und Wachtelei ***	9.00 €
Steinbutt Filet auf Paprikacoulis, wilder Reis ***	25.00 €
Trocken gereiftes Rinderfiletmittelstück mit frischen Pfifferlingen getrüffelter Kartoffelschnee, Gemüsebouquet ***	32.00 €
Weichkäse von hier und dort ***	12.00 €
Variation von Schokolade mit Halbgefrorenem und Früchten	12.00 €
	107.00 €

Menu 2

Steinpilzssülzchen mit Salaten und Rehfilet ***	18.00 €
Gebratene Gänseleber auf glasiertem Boskop mit Portweinessenz ***	24.00 €
Süppchen vom frischen Hummer ***	15.00 €
Seeteufel am Stück gebraten mit Limonenbittersauce und Zitronenthymian auf roten Currylinsen mit Lauchstreifen ***	25.00 €
Kalbsfilet mit Morcheln auf Herbstgemüse mit Kartoffelkuchlein ***	35.00 €
Rohmilchkäsesortiment mit Nussbrot ***	15.00 €
Weisses Schokoladekuchlein mit Himbeerschaum und weißem Mousse au chocolat	12.00 €
	144.00 €

Menu 3

Variation vom heimischen Saibling mit Tartar, Merrettichroulade, gebeizt, Apfel – Fenchelsalat ***	15.00 €
Kürbissüppchen mit schwarzem Trüffel ***	12.00 €
Ochschwanzragout mit Kalbsbries auf Polenta im Glas serviert ***	15.00 €
Rehrückenfilet aus den Wäldern um Schluchsee mit seinem Sößchen herbstliches Gemüse, Kastanienspätzli ***	45.00 €
Käse vom Hofgut Schäfer und Till ***	12.00 €
Beerentraum	15.00 €
	115.00 €