

## Vorspeisen

Lachs, Zwiebeln, Ingwer, Limette

275,-

Foie Gras Kuchen, Nüsse, Himbeeren

398,-

Senf Brot, Eisbein, sauere Gurken, Kartoffel Chips

250,-

Salat - Kürbis, Zichorie, geräucherter Fisch

240,-

## Suppen

Kürbissuppe, Speck, Salbei

190,-

Rinderconsommé, Eigelb, Liebstöckel

205,-

## Hauptgerichte

Flunder, Petersilien-Risotto, Speck, Sesam

530,-

Entenkeule, Meerrettich Kraut, Preiselbeerknödel

430,-

Maishähnchen, Brokkoli, Zwiebeln, Kartoffeln, Zitrone

455,-

Schweinefilet, Bauchfleisch, Fenchel, Spinat, gratinierte Kartoffeln, Kürbis

595,-

Lammkeule, Rotwein, Minze, geräucherte Graupen, Pfifferling, Liebstöckel

785,-

Damhirsch, Kohl, Orange, Rote Bete, Kastanien

795,-

Rote Bete-Risotto, Ziegenkäse

385,-

## **Nachtische**

Gratinierter Brie Käse, Brioche, Obst

250,-

Schokoladen Kuchen, Limette, Chili, Minze

235,-

Kartoffeltäschen, Apfel, Pflaumenmus, Rum

215,-

Tapioka-Pudding, Orange, Kokosnuss

205,-

Wir rechnen allen Gästen eine 8% Servicegebühr, die in der Endabrechnung inbegriffen ist.