

EMPFEHLUNG

WARMER ZIEGENKÄSE Bergkräuter Honig Marinierte Rübchen Blattsalate Kürbiskernöl	14
SÜPPCHEN VON HOKKAIDO-KÜRBIS Asiatische Aromen Kokosmilch	12
HIRSCHCARPACCIO warm gebeizt Steinpilzöl Kräutersalat	18
LACHSFILETSTREIFEN TERIYAKI Wasabidip Junge Salate	18
WEIDELAMMRÜCKEN rosa gebraten unter einer Kürbiskernkruste Herbstgemüse Kartoffelstampf Trüffel parfümiert	34
HIRSCHKALBSRÜCKEN mit Wildkräutern Pfifferlingssoße Herbstgemüse Laugenbrezelknödel	34
FRANZÖSISCHE ENTENBRUST auf der Haut gebraten Granatapfelfoße Herbstgemüse Kartoffelcrepesröllchen	28
FLÄMINGER WILDSCHWEINBRATEN in Cassisfoße Apfelrotkohl Kartoffelklöße	26
NORDSEE-STEINBUTTFILET vom Grill Zitronenpfefferbutter Herbstgemüse Risoleekartoffel	36
KALBS-CORDON-BLEU Manchego Serranoschinken Preiselbeerconfit Herbstgemüse Kartoffelstampf	28
REHRÜCKEN am Tisch tranchiert ab 2 Personen reichhaltige Beilagenvariationen	pP. 44
CRÈME BRÛLÉE Pistazieneis	10
DREIERLEI BELGISCHE SCHOKOLADE Salzkaramell	12
PÂTISSERIE-TÖRTCHEN Matcha Yuzu Weiße Schokolade	12