Winter Menu

MONTAGS BIS SAMSTAG AB 17 UHR UND SONNTAGS AB 12 UHR – IM MENÜ INKL. BALDUCCI-BROT, MEERSALZ & CHEF SELLECTION VORWEG.

Single Dish

VORSPEISEN

Crunchy Spring Roll Pulled Duck 14
Ente • Rotkohl-Slaw • grüner Meerrettich • Koriander

Gebratene Jakobsmuschel „Rockefeller Art“ 19
Vanille-Butter-Nage • Pastinakencreme • Kartoffelstroh

Geflämmtes Tataki vom Grasrind 19
Tonkatsu-BBQ-Jus • Zweierlei Shiitake • Lauch • Radieschen

Burrata 19
Karamellisierte Pflaume & Feige • Walnüsse • Ras el Hanout • Sauerteigchips

ZWISCHENGANG

Rahmsuppe von der Esskastanie 9,5
Weißer Portwein • Croutons • Schnittlauch

Cremiges Rote-Bete-Risotto 14
Birne • Landkresse • Walnuss • Schwarzbrot-Knusper

Gerösteter Wintерspargel 14
Nussbutter • Kartoffelcreme • Burgundertrüffel • Granatapfel

HAUPTGANG

Hirschgulasch „Bourguignon“ 36
Burgunderjus • Wurzelgemüse • Balsamico-Schalotten • Wildschinken • Kartoffel-Pilz-Soufflé

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust 36
Sesam-Honig-Lack • Cassisjus • Pastinakenmus • Rosenkohl • Polentaknödel

Gebratenes Filet von der Eismeerforelle 36
Meerrettich-Panko-Crunch • Topinambur • Wilder Kohl • Rübchen • Apfelreduktion

„Canederli di Pane“ 25,5
Sauerteigknödel • Ziegenfrischkäsesauce • Pinienkerne • Babyspinat • Burgundertrüffel

DESSERT & KÄSE

Geflämmter New York-Cheesecake 14
Lebkuchen-Crumble | Sauerkirsch-Portwein-Kompott | Sauerrahmeis

Winter Knusperschnitte 14
Weiße Schokolade • Birne • Karamell • Pistazien-Espuma • Mandarinensorbet

Backensholzer Deichkäse 14
Halbfester Kuh-Rohmilch-Schnittkäse | Früchtebrot | Apfel-Quitten-Marmelade

---

Choice-Menü in 3 Gängen | 59 PP
Choice-Menü in 4 Gängen | 69 PP

Vegi-Menü | 3 Gänge | 49 PP
Vegi-Menü | 4 Gänge | 59 PP