



DAS GRÖßERE MENÜ

**Pulpopescaccio mit Wasabicreme,
Garnelentatar und kleinen Salaten**

Gebratener Steinbutt

auf Artischockengemüse und -mus in Hummersauce

**Brust von der gebratenen Wachtel
mit frischen Feigen**

**„Surf und Turf“ Rinderfilet und Riesengarnele
mit Pfifferlingsmaultaschen**

Gefüllte Meringue

mit Buttermilcheis und Ludolfshäuser Pflaumenkompott
oder

Käse vom Affineur

€ 145,00

DAS KLEINERE MENÜ

Pulpopescaccio mit Wasabicreme

Gebratener Steinbutt

„Surf und Turf“ Rinderfilet und Riesengarnele

Gefüllte Meringue

oder

Käse vom Affineur

€ 120,00

UNSER WIRTSHAUS-MENÜ

Marinierter Pfirsich

mit karamellisierten Nüssen und Büffelmozzarella

**Heimischer Wildschweinrücken mit Pilzkruste
auf Pastinakenpüree in grüner Pfeffersauce**

**Mirabellensorbet aus Schillings's Garten
auf griechischem Sahnejoghurt**

€ 69,00





VORSPEISEN:

Pulpoescaccio mit Wasabicreme, Garnelentatar und kleinen Salaten	€ 28,50
Marinierter Pfirsich mit karamellisierten Nüssen und Büffelmozzarella	€ 22,50
Hausgemachte Tagliatelle mit Herbsttrüffeln und Parmesan	€ 26,00
Brust von der gebratenen Wachtel mit frischen Feigen	€ 24,00

HAUPTSPEISEN:

Gebratener Steinbutt auf Artischockengemüse und -mus in Hummersauce	€ 48,50
Mirabellenrisotto mit gebratenen Jacobsmuscheln in Vanille-Chilisauce	€ 46,00
Heimischer Wildschweinrücken mit Pilzkruste und Pastinakenpüree in grüner Pfeffersauce	€ 38,00
„Surf und Turf“ Rinderfilet und Riesengarnelen mit Pfifferlingsmaultaschen	€ 50,00

NACHSPEISEN:

Gefüllte Meringue mit Buttermilcheis und Ludolfshäuser Pflaumenkompott	€ 15,00
Mirabellensorbet aus Schillings` s Garten auf griechischem Sahnejoghurt	€ 11,50
Crème Brûlée mit karamellisiertem Groß Schneer Apfel	€ 14,00
Käsevarié vom Affineur mit Trauben und Feigensenf	€ 19,00

Vegetarier sprechen uns bitte einfach an!
Sollten Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben,
werden wir entsprechend unseren Möglichkeiten
gern darauf eingehen.

Samstagmittags bieten wir zusätzlich
ein 3-Gang-Überraschungsmenü für 49,00 € pro Person
und ein 4-Gang-Überraschungsmenü für 65,00 € pro Person an,
die allerdings nur tischweise serviert werden!

HAUSGEMACHTE MARMELADE VON WILDEN ZWETSCHGEN UND MIRABELLEN
200 g Glas 4,00 €

