DAS GRÖSSERE MENÜ

Mariniertes Jacobsmuschelsashimi auf Limettenschaum
mit Zitronenperlen, Avocado und Forellenkaviar
***
Gebratener Zander
mit Pastinaken und Fenchel-Mandarinensalat
***
Riesengarnele auf Safranrisotto
mit Thaispargel im eigenen Sud
***
Rehrücken aus dem Solling in Punschsauce
mit Kartoffelbaumkuchen und winterlichem Gemüse
***
Dunkles Schokoladenmousse
mit gegrillter karamellisierter Ananas und Pistazieneis
oder
Erlesene Käse
€ 135,00

DAS KLEINERE MENÜ

Mariniertes Jacobsmuschelsashimi auf Limettenschaum
***
Gebratener Zander
***
Rehrücken aus dem Solling in Punschsauce
***
Dunkles Schokoladenmousse
oder
Erlesene Käse
€ 115,00

UNSER WIRTSHAUS-MENÜ

Orientalischer Wintersalat
mit Granatapfelkernen, Walnüssen und Feldsalat
***
Brust von der Hafermastgans auf Rotkraut
mit Rosenkohl, Serviettenknödeln, Apfelmus und Preiselbeeren
***
Sorbet von der Mackenröder Birne
auf Vanillejoghurt
€ 66,00

VORSPEISEN

Mariniertes **Jacbsmuschelsashimi** auf Limettenschaum mit Zitronenperlen, Avocado und Forellenkaviar	€ 30,00
Orientalischer **Wintersalat** mit Granatapfelkernen, Walnüssen und Feldsalat	€ 17,00
Hausgemachte **Tagliatelle** mit Eichsfelder Herbsttrüffeln und Parmesan	€ 31,00
Riesengarnelen auf Safranrisotto mit Thaispargel im eigenen Sud	€ 31,50

HAUPTSPEISEN

Seeteufel auf Kartoffel-Kürbispüree mit eingelegten Kürbisperlen	€ 44,50
Gebratener **Zander** mit Pastinaken und Fenchel-Mandarinensalat	€ 42,50
Brust von der **Hafermastgans** auf Rotkraut mit Rosenkohl, Serviettenknödeln, Apfelmus und Preiselbeeren	€ 39,50
Rehrücken aus dem Solling in Punschsauce mit Kartoffelbaumkuchen und winterlichem Gemüse	€ 55,00

NACHSPEISEN

Dunkles **Schokoladenmousse** mit gegrillter karamellisierter Ananas und Pistazieneis	€ 16,00
Sorbet von Mackenröder Birnen auf Vanillejoghurt	€ 12,50
Erlesene **Rohmilchkäse** vom Affineur mit Trauben und Früchtesenf	€ 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
200 g Glas 4,00 €