



DAS GRÖßERE MENÜ

Hausgebeizter schottischer Ikejime-Lachs
mit Meeresalgensalat und Wasabicreme

Gefüllte Cannelloni mit Jacobsmuscheln, Languste
und Bete Allerlei

Gebratener Steinbutt
auf Artischockengemüse und -mus in Hummersauce

Salzwiesen-Lammrücken mit Ratatouille
und Tomaten-Trüffelnocchi

Birne Helene 2.0 mit weißem Kaffeeis
und Milkschokoladenmousse

oder

Erlesene Käse

€ 138,00

DAS KLEINERE MENÜ

Hausgebeizter schottischer Ikejime-Lachs

Gefüllte Cannelloni mit Jacobsmuscheln

Salzwiesen-Lammrücken mit Ratatouille

Birne Helene 2.0 mit weißem Kaffeeis

oder

Erlesene Käse

€ 118,00

UNSER WIRTSHAUS-MENÜ

Herbstlicher Blattsalat
mit Trauben und gerösteten Sonnenblumenkernen

Geschmorte Kalbsroulade mit Trüffelpilzfüllung
auf Kürbispüree und kleinen Gemüsen

Mirabellensorbet
auf griechischem Sahnejoghurt

€ 60,00





VORSPEISEN:

Herbstlicher Blattsalat mit Trauben und gerösteten Sonnenblumenkernen	€ 15,50
Hausgebeizter schottischer Ikejime-Lachs mit Meeresalgensalat und Wasabicreme	€ 24,00
Hausgemachte Tagliatelle mit Herbsttrüffeln und Parmesan	€ 26,00
Gefüllte Cannelloni mit Jacobsmuscheln, Languste und Bete-Allerlei	€ 28,50

HAUPTSPEISEN:

Gebratener Steinbutt in Hummersauce auf Artischockengemüse und -mus	€ 49,00
Bispinger Süßwasser- Saibling à la nage mit Butterkartoffeln	€ 45,00
Heimischer Wildschweinrücken mit Pilzkruste und Pastinakenpüree in grüner Pfeffersauce	€ 39,00
Salzwiesen- Lammrücken mit Ratatouille und Tomaten-Trüffelnocchi	€ 48,50
Geschmorte Kalbsroulade mit Trüffelpilzfüllung auf Kürbispüree und Gemüse	€ 35,00

NACHSPEISEN:

Crème brûlée mit abgebrannten Groß Schneer Apfelspalten	€ 14,00
Mirabellensorbet auf griechischem Sahnejoghurt	€ 12,00
Birne Helene 2.0 mit weißem Kaffeeis, Milkschokoladenmousse und Schokoladenespuma	€ 16,50
Erlesene Käse 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 €

