Vorspeise

Garnelenschaumsüppchen
mit Wurzelgemüse, Dim Sum & Paprikaöl
11 €

Parfait von der Gänseleber
mit gerösteter Brioche, Holunder & Haselnuss
14 €

Tranche vom Lachs
in Zitronenöl confiert, Wildkräutersalat,
Rote Bete & Sternanis
15 €

Getrüffeltes Sellerie-Carpaccio
mit Feldsalat, grünem Apfel & Pecorino
14 €

Hauptgänge

Kürbis-Ravioli
mit Apfel-Beurre blanc & Kresse
25 €

Hallbacher Forellenfilet
mit geräuchertem Risotto, Kräuterschaumsauce
& Meerrettichgemüse
27 €

Kalbsfilet & Bries
mit glasierten Karotten, Tagliatelle & Madeirasauce
37 €

Confierte „Barbarie“ Entenkeule
mit Quitten-Kartoffelpüree & glasiertem Wirsing
28 €

Zart geschmorte Gänsekeule
in Spätburgundersauce mit hausgemachtem, Rotkohl Klöße & Maronen
35 €

Das „Süße“ zum Schluss

Hausgemachtes Sorbet
mit Winzersekt aufgefüllt
9,50 €

Karamellisiertes Passionsfruchtmousse
mit geeister weißer Schokolade & Kokos
14 €

Parfait vom Haselnussnougat
mit Mandarine & Baumkuchen
14 €

Auswahl an ausgesuchten Käsespezialitäten
mit Feigensenf & hausgemachtem Früchtebrot
13 €