



Menü

Vorspeisen

Gebratene Kalbsleber

mit Quitten und geschmortem Chicorée

Rote-Bete-Carpaccio

mit Ziegenkäse und Trüffelhonig

Tatar vom Thunfisch

mit Avocado und Mango-Wasabi-Mayonnaise

Suppe

Karotten-Linsen-Suppe

mit Carpaccio von der Jakobsmuschel

Getrüffeltes Blumenkohlsüppchen

mit Schwarzbrot-Croutons



Hauptspeisen

Hausgemachte Angus-Maultaschen
mit Schmorzwiebeln, Feldgemüse und Beilagensalat

Schnitzel "Wiener Art"
mit Pommes Frites und Beilagen-Salat

Dry-Aged-Burger (200g)
mit Nägel's BBQ-Dip & Pommes Frites

Wahlweise mit Cheddar-Käse

Hausgemachte Cannelloni vom Hirsch
mit Pastinaken und Bergkäse

Mit Reis gefüllte Artischocke
mit Trockentomaten und Rucola-Pesto

Gebrautes Waller-Filet
mit Süßkartoffel-Stampf, Blumenkohl, Zitronen-Chardonnay-Schaum

Saltimbocca vom Perlhuhn
Mini-Kartoffel-Gratin, Steinpilze, eingelegte Quitten und Holunder-Jus



Involtini vom Roastbeef
mit Kartoffel-Basilikum Gnocchi und Rahmsauce

* * *

Angus-Rumpsteak aus eigener Weidehaltung
mit Dauphin-Kartoffeln, Feldgemüse und Portwein-Schalotten

* * *

Hirschschnitzel mit Haselnuss-Panade
mit Kartoffelsalat, Quitten-Pfeffer Chutney und Blattsalat

* * *

Desert

Tonkabohnen-Panna-Cotta
mit Espresso

* * *

Aprikosen-Tarte
mit Vanilleeis und Pistazie

* * *

Holunder-Buttermilch-Terrine
im Baumkuchenmantel mit Zitronen-Basilikum-Sorbet