

Menü 1 vegetarisch

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel mit Petersiliennocken

Birnen-Rotkohl-Strudel mit Fourme d'Ambert und glasierten Maronen

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Schattenmorellen und Kokos Eis

€ 33,00

Menü 2

Dossenheimer Feldsalat im Winzersektdressing mit Bergkäse und Nüssen

Knusprige Bauernente mit hausgemachtem Rotkohl und böhmischen Klößen

Saftiger Zimt-Gugelhupf mit Calvados-Sabayon und Apfelragout

€ 35,00

Menü 3

Geräucherte Steinachtal-Forelle mit allerlei Beten

Getrüffelte Sellerieschaumsuppe

Rinderfilet mit Rotweinschalotten und Kardamomjus auf Lauch-Kartoffelpüree

oder

Pochierter Waller auf Champagner-Rahmkraut mit gebackenen Kartoffel-Speck-Krapfen

Kastanienmousse mit schwarzen Walnüssen und Eierliköreis

€ 49,00

Menü 4

Schlierbacher Wildschweinschinken mit Tannenhonig, Rettich und Frisée

Topinambursuppe mit Trüffelnocken und gegrillter Entenleber

Konfirter Bachsaibling vom Steinachtal auf Alblinsen und gebratenen Schwarzwurzeln

oder

Hirschmedaillon unter der Zwiebelkruste mit feinem Rahmwirsing und Maronenpolenta

Gebrannte Orangencreme mit Kumquat-Kompott und Nougateis

€ 54,00

Menü 5

Geräucherte Entenbrust und glasierte Leber mit Backpflaumen und winterlichen Bittersalaten

Waldpilzessenz mit Steinpilzmautasche

Sauerbraten vom Seeteufel mit Meerrettichschaum auf Spinatgrauen

Rosa gebratener Rehrücken und feines Ragout mit Wacholdermilchschaum auf Rosenkohlpüree

Fourme d'Ambert und Traminer-Birne

Safran-Vanilleeis mit Gewürzküchlein und Feige

€ 77,00