

Vorspeisen

Gerolltes Carpaccio vom Rinderfilet

Feldsalat, englisch Sellerie, Parmesanchip 18,50 €

Tatar von der Lachsforelle

Zitrus-Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti..... 18,50 €

Salat von geschmorten Kalbsbäckchen

marinierter Sellerie, Walnußmayonnaise..... 16,50 €

Feldsalat in Nußdressing

hausgeräucherter Bauchspeck,
karamellisierte Walnuß-Zwiebelpesto 14,50 €

Mousse von der Gänseleber, Baumkuchen, Quittengelee

Feldsalat, Portweinreduktion 16,50 €

Suppen

Geflügelessenz

Kartoffel-Majoran-Maultasche 12,50 €

Kürbis-Apfelsuppe

Kernöl, Karamellplätzchen 12,50 €

Fisch

Kabeljaufilet Kartoffelkruste

Weißes Bohnen Ragout mit Salsiccia 25,00 €

Gebratenes Lachsfilet

rote Bete Risotto, Thailändischer Spargel 24,00 €

Hauptgänge

Lammkarree rosa gebraten

Pak-Choi, Salzzitronen-Minzrisotto 29,00 €

Rücken und Ragout vom Egelsbacher Wildschwein

Wurzelgemüse, gebackene Kartoffelschnitte 25,00 €

Steak vom argentinischen Rinderfilet

Essig-Zwetschgen, Fingermöhren, Kartoffel-Speckkuchen 34,00 €

Rosa gebratene Entenbrust

Kürbispüree, Kürbis geräuchert, Kürbisragout..... 25,00 €

Kalbsfilet

gebratene Kräuterseitlinge, Blumenkohl-Salbeirisotto 28,00 €

Dessert

Mousse von Lebkuchen auf Butterkeks-Crumble

Orangenragout, Apfel-Zimtsorbet..... 14,50 €

Nutellaknödel, Cranberrykompott

Vanilleschaum, Sauerrahmeis..... 14,50 €

Crème Brûlée

marinierte Grapefruit, Erdnußeis 12,50 €

Flüssiges Schokoladensoufflé

Kumquatsragout, geeiste Cappucino-Pana Cotta 14,50 €

Gebrannter Baskischer Käsekuchen

Kürbiskerneis, Rumschaum 14,50 €

