

Vorspeisen

Capaccio vom Rinderfilet

dreierlei Saucen, Pinienkerne, Englisch Sellerie
Parmesanchip, Feldsalat 18.50

Lachstatar

Limetten, Gemeifräiche, rote Musik, Kartoffelrösti
18.50

Tomaten, Zucchini-Terrine

Auberginencremose, Oliven Cous Cous,
Safrancrème "Vegan"
15.50

Kalbstrücken pochiert

Selleriemousse, Apfelgelee, Apfelchip,
Walauszmayonaise 16.50

Flüssig gebeizter Thunfisch

Gurken, Tapiokasalat, Honig-Limetten Mascarpone
Sesameis 18.50

Feldsalat im Feigendressing,

Ziegenfrischkäse, Speckchip 14.50

Vorspeisen Variation

"Alte Bergmühle"
19.50

Suppen

Kürbis, Orangencreme,
Kernöl, Frischkäseravioli 13.50

Kartoffel, Schaumsüppchen
Koriander, rosa Pfeffer "Vegan" 12.50

Fische

Ragout von Miesmuschel
und Kabeljau
Wurzelgemüse, Curry Kartoffeln, Erbsenschaum 26.50

Filet vom Wolfsbarsch
buntes Artischockenragout, Parmesaupüree,
Rotweinschaum 29.50

Gebrauteter Zander
Topinamburgemüse, Rote Bete, Risotto 26.50

Hauptspeisen

✓ Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
Rosinen, Pinienkerne-Risotto,
grüne Bohnenkerne-Speckgemüse 22.50

✓ Rücken und Sauerbraten
vom Wildschwein
Rosenkohl, Wirsinggemüse, Pastinakenpüree
Nougat-Madeirajus 27.50

✓ Rinderfilet rosa gebraten "Stroganoff-Art"
Champignon, Essiggurken-Speckgemüse,
Zwiebeln, Bauducleten, Senfjus 33.50

✓ Scheiben von der Lammhüfte
Tomaten, Oliven Gemüse mitlauch,
cremige Polenta, Knoblauchchips 28.50

✓ Karree vom Spanferkel
glasierte Apfelspalten, Sauerkraut, Kartoffelcannelloni
Kümmeljus 26.50

✓ Filet vom Kalb in der Walnußkruste,
Kürbis, Orangengemüse, lila Kartoffeln 28.50

✓ "Vegane" Nussbraten
Rotweinzwiebeln, Karamelisierte Möhren
Kartoffelknödel 21.50

Dessert

Flüssiges Schokoladensoufflé
Ananas carpaccio, Ananas-Minzcoulis
Eierliköreis 13.50

Crème brûlée von Gewürzorange,
Zweigorange ragout, Spekulatiusreis 13.50

Marilleknödel.
Marillebröster, Vanillesoße, weisses Eimteis
Zubereitung 25 Min. 13.50

Gefüllte Strudelblätter
mit Bratapfelragout, Rosinen-Rumeis,
Mandelsabayone 13.50

Im Gewürzsud pochierte Birne
Vanilleschaum, Crumble, Glühweinsorbet
"Jegau" 13.50

Tiramisu vom Liebkuchen,
Sauerkirschen, weisses Schokoladeneis 13.50

Dessert-Variation
Alte Bergmühle "Von allem ein Bißchen" 15.50

Auswahl von Odenwälder-
Molkereien 16.50

Gourmetmenu

Geräucherte Entenbrust,
Tiramisu von Kürbis, Feldsalat

Gebrautes Wolfsbarschfilet,
Grünes Gemüse, Seufschaum

Scheiben vom Lammrücken,
Ziegenkäse, Rahmüdeln, Fingermöhchen,
Pinienekerne

Plannenschnitzel,
Zimteis und Rotweinsabayone

65.50