

Menü 1

Gebackene Eisbeinpraline mit pikantem Spitzkohlsalat,
eingelegte Senfsaat und Dillmayonnaise

**

Gedämpfter Kabeljau mit Miso geblämt,
Risoni mit Tomate, sautierter Spinat und Hartkäseschaum

**

Kürbiskernparfait,
Mürbeteig mit Anisaromen und Himbeercoulis

48,00 Euro pro Person

Menü 2

Lachsforellentatar mit Fenchelsalat,
Seespargel, geröstetem Buchweizen und schwarze Johannisbeere

**

Glasierte Querrippe vom Rind,
gebackene Kichererbsenbällchen, Paprika
und Petersilienemulsion

**

Getränktes Hefeküchlein, Tonkabohnensahne und Gewürzbirnenais

53,00 Euro pro Person

Menü 3

Geräucherte Forelle,
Gurke mit einer Wacholdervinigratte, Saiblingskaviar
und Sonnenblumenkerncreme

★ ★

Zweierlei von der Landente mit cremigem Spitzkohl,
roter Bete und Kartoffelkräpfen mit Meerrettich

★ ★

Dunkles Schokomousse,
eingelegte Kirschen, Rum und Kardamom, Mohnhippe

56,00 Euro pro Person

Menü 4

Entenlebermousse mit rotem Johannisbeergelee,
Bittersalaten, Meerrettich und gerösteten Walnüssen

★ ★

Pilzessenz mit Gewürzschäum und Lauch

★ ★

Gebratener Rehrücken,
Semmelknödel mit Kürbiskernen, geschmortem und roh mariniertem Sellerie
und Erbsenpüree

★ ★

Apfeltarte mit Mandelcremeeis und Estragon

66,00 Euro pro Person

Menü 5

Marinierte Oxsenherztomate mit Estragonschaum,
gepickelten Zwiebeln, Brotchips und Wildkräutersalat

★ ★

Kräuterschaumsüppchen
mit gebratener Jakobsmuschel und knusprigem Speck

★ ★

Gebratenes Rinderfilet
mit gratinierten Kartoffeln, Karotten,
Schmorzwiebelcreme und Kresse

★ ★

Haselnussküchlein mit Honigcreme,
Chicoree und Aprikosensorbet

75,00 Euro pro Person