

MENÜ

Entrée I

Huhn & Kabeljau	14,00
Consommé & Haut-Krokant v. Paderborner Hähnchen / Kabeljau-Bäckchen / Steckerübe / Bohnenkraut	

Entrée II

Tartare vom Rinderfilet (Simmentaler Weiderind)	17,00
Zwiebelkuchen / Kopfsalat-Herzen / Stunden-Eigelb / Geräucherte Crème Fraîche	

Zwischengang vegetarisch*

Spitzkohl / Perlgrauen / Eingelegte Pfifferlinge / Sellerie-Crème / Nussbutter	12,00
* auch wählbar als vegetarischer Hauptgang	18,00

Hauptgang

Zweierlei vom Wolfsbarsch	30,00
– pochiert und als Maufeltaschen-Füllung / Blattspinat / Artischocken-Crème / Riesling-Beurre Blanc	

Dessert

Kürbis-Kuchen / Sauerrahm-Eis / Gebackene Zwetschke / Vanille / Kürbiskern-Öl	10,00
--	-------

*Die angeführten Zusammenstellungen sind Empfehlungen des Küchenchefs. Auf Wunsch sind auch andere Konstellationen möglich (ohne Menü-Rabatt). Die Komponenten können auch **einzel**n bestellt werden.*

Menü-Preise

3-Gang-Menü: Gänge 2 / 4 / 5	57,00
4-Gang-Menü: Gänge 1 / 3 / 4 / 5	61,50
5-Gang-Menü: Gänge 1 / 2 / 3 / 4 / 5	77,00