

# VEGGIE-MENÜ

Alle Gerichte können einzeln bestellt werden

- Entrée**  
Kürbis-Crèmesuppe v. Muskatkürbis /  
Geschmorter Kürbis / Apfel / Schwarze Walnuss 10,00
- Zwischengang**  
Lauch-Canneloni mit Kartoffelragout gefüllt/  
Confierte Champignons/ Kartoffel-Crème / Trüffel-Velouté 17,00
- Hauptgang**  
Teigtaschen gefüllt mit geräuchertem Ziegenfrischkäse /  
Butternuss-Kürbis / Kürbiskern-Pesto / Sauerkirschen 24,00
- Dessert**  
Quitten-Kaltschale / Schokoladen-Mouse & -Sorbet /  
Filoteig / Nussbutter 12,00

## MENÜ-PREIS

4 Gänge Veggie-Menü **59,00**

**Menü-Komponenten können einzeln bestellt werden. Die Menü-Preise beziehen sich ausdrücklich nur auf die hier empfohlenen Zusammenstellungen unseres Küchenchefs.**

# MENÜ

Alle Gerichte können einzeln bestellt werden

- Entrée I**  
Kürbis-Crèmesuppe v. Muskatkürbis / Teigtaschen gefüllt  
mit geräuchertem Ziegenfrischkäse / Apfel / Schwarze Walnuss 14,00
- Entrée II**  
Gebeiztes Tartare vom Wolfsbarsch / Krustentier-Mousse /  
Gelbe Bete / Salatgurke / Senfkörner 18,00
- Zwischengang**  
Lauch-Canneloni mit Kartoffel-Ragoût gefüllt /  
Confierte Champignons / Kartoffel-Crème / Trüffel-Velouté 17,00
- Hauptgang**  
Rehrücken im Weißbrotmantel / Kürbiskern-Pesto /  
Topinambur / Butternuss-Kürbis / Sauerkirsch-Jus 34,00
- Dessert**  
Quitten-Kaltschale / Schokoladen-Mouse & -Sorbet /  
Filoteig / Nussbutter 12,00

## MENÜ-PREISE

5 Gang-Menü, wie beschrieben **89,00**  
4 Gang-Menü, ohne Entrée II **73,00**

**Menü-Komponenten können einzeln bestellt werden.** Die Menü-Preise beziehen sich ausdrücklich nur auf die hier empfohlenen Zusammenstellungen unseres Küchenchefs. Zum aktuellen Menü empfiehlt unser Küchenchef eine besondere Wein-Begleitung, die wir in unseren Wein-Empfehlungen separat anführen!

**Über das Menü mit Rehrücken und das vegetarische Menü hinaus haben wir, wie gewohnt, unsere KLASSIKER-KARTE im Angebot!**