

Vorspeisen

Schottischer Räucherlachs

auf Kürbis-Birnen-Chutney
mit Reibeküchlein und Salatbouquet
13,50 €

Gegrillte Scampi

mit getrüffeltem selbstgemachten Ravioli
auf Hummerschaum
16,90 €

Gratinierter Ziegenkäse

auf Kürbis-Carpaccio süß-sauer
dazu Wildkräutersalat und geröstete Kürbiskerne
14,90 €

Tatar vom Limousin Rinderfilet


an Steinpilzschaum dazu Reibeküchlein
und Feldsalatröschen
15,90 €

Nussig-Luftgetrockneter Rehschinken

mit Roten Balsamico-Linsen, Cumberlandsauce
und Butterbrioche
14,50 €


 = vegetarisch

Salate

Variation von knackigen Winter-Salaten 
mit Trauben, Nüssen und Pinienkernen an Himbeeressig-Dressing
8,90 €

Karamellierte Gänseleber
auf Apfel-Chutney, dazu Endiviensalat
an lauwarmen Speck-Kartoffel-Dressing
13,50 €

Suppen

Schaumige Steinpilzcrèmesuppe 
mit frischem Majoran und Croûtons
8,90 €

Feine Hummercrèmesuppe
mit gebratenen Scampi
8,90 €

 = vegetarisch