

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber in Portweinjus mit glacierten Äpfeln	16,00 €
Niere vom Bio Kalb in Senfsaat-Acetosauc	15,00 €
Wachtelkotelette in Burgundersauce auf Rote Bete-Salat	13,00 €
Jakobsmuschel unter der Blätterteighaube mit Noilly Prat-Sauce	14,00 €
Salat vom Kaisergranat mit Avocado, Mango und marinierten Wildkräutern	17,00 €
Kartoffel-Ochsenschwanzravioli mit Zartbitterschokoladensauce und Kürbis süß-sauer	12,00 €
Erbsencremesüppchen mit Kartoffelchips	8,00 €
Kürbissenz mit gefüllter Ravioli	9,00 €

Hauptgänge

Ganze Barbarie Ente in zwei Gängen serviert; für 2 Personen	pro Person: 26,00 €
<i>I Gang : Brust in Rotweinsauce mit Rosenkohlblättern, Schwarzwurzel und Pomme Macaire</i>	
<i>II Gang : Keule im Napf mit Gemüsebrunoise</i>	
Nüsschen vom Spessart Hirschkalb in Cassis-Pfeffersauce auf Selleriemousseline mit Spätzle vom Brett	26,00 €
Bresse Taube im Nudelblatt mit Portweinjus	25,00 €
Filet vom Pimonteser Bio Rind in Schalottensauce auf Winterrüben mit Maronenpüree	26,00 €
Steinbutt unter der Röstikruste in Hummersauce auf provenzalischem Gemüse mit Safrannudeln	23,00 €

Dessert

Apfeltarte unter der Karamellhaube mit Vanilleschaum und Käsplotzeis	14,00 €
Halbgefrorenes mit weihnachtlichen Aromen auf Punschabayon und pochierter Rotweinbirne	13,00 €
Gratinierter Gruyere mit Birnenconfit	11,00 €

Unser Bib Gourmand Menü für 37,00 € pro Person wird Ihnen auf Anfrage gerne von unserem Service empfohlen.

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber in Portweinjus mit glacierten Äpfeln	16,00 €
Niere vom Bio Kalb in Senfsaat-Acetosauc	15,00 €
Wachtelkotelette in Burgundersauce auf Rote Bete-Salat	13,00 €
Jakobsmuschel unter der Blätterteighaube mit Noilly Prat-Sauce	14,00 €
Salat vom Kaisergranat mit Avocado, Mango und marinierten Wildkräutern	17,00 €
Kartoffel-Ochsenschwanzravioli mit Zartbitterschokoladensauce und Kürbis süß-sauer	12,00 €
Erbсенcremesüppchen mit Kartoffelchips	8,00 €
Kürbissenz mit gefüllter Ravioli	9,00 €

Hauptgänge

Ganze Barbarie Ente in zwei Gängen serviert; für 2 Personen	pro Person: 26,00 €
<i>I Gang : Brust in Rotweinsauce mit Rosenkohlblättern, Schwarzwurzel und Pomme Macaire</i>	
<i>II Gang : Keule im Napf mit Gemüsebrunoise</i>	
Nüsschen vom Spessart Hirschkalb in Cassis-Pfeffersauce auf Selleriemousseline mit Spätzle vom Brett	26,00 €
Bresse Taube im Nudelblatt mit Portweinjus	25,00 €
Filet vom Pimonteser Bio Rind in Schalottensauce auf Winterrüben mit Maronenpüree	26,00 €
Steinbutt unter der Röstikruste in Hummersauce auf provenzalischem Gemüse mit Safrannudeln	23,00 €

Dessert

Apfeltarte unter der Karamellhaube mit Vanilleschaum und Käspotzeis	14,00 €
Halbgefrorenes mit weihnachtlichen Aromen auf Punschabayon und pochierter Rotweinbirne	13,00 €
Gratinierter Gruyere mit Birnenconfit	11,00 €

Unser Bib Gourmand Menü für 37,00 € pro Person wird Ihnen auf Anfrage gerne von unserem Service empfohlen.

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber in Portweinjus mit glacierten Äpfeln	16,00 €
Niere vom Bio Kalb in Senfsaat-Acetosauc	15,00 €
Wachtelkotelette in Burgundersauce auf Rote Bete-Salat	13,00 €
Jakobsmuschel unter der Blätterteighaube mit Noilly Prat-Sauce	14,00 €
Salat vom Kaisergranat mit Avocado, Mango und marinierten Wildkräutern	17,00 €
Kartoffel-Ochsenschwanzravioli mit Zartbitterschokoladensauce und Kürbis süß-sauer	12,00 €
Erbsencremesüppchen mit Kartoffelchips	8,00 €
Kürbissenz mit gefüllter Ravioli	9,00 €

Hauptgänge

Ganze Barbarie Ente in zwei Gängen serviert; für 2 Personen	pro Person: 26,00 €
<i>I Gang : Brust in Rotweinsauce mit Rosenkohlblättern, Schwarzwurzel und Pomme Macaire</i>	
<i>II Gang : Keule im Napf mit Gemüsebrunoise</i>	
Nüsschen vom Spessart Hirschkalb in Cassis-Pfeffersauce auf Selleriemousseline mit Spätzle vom Brett	26,00 €
Bresse Taube im Nudelblatt mit Portweinjus	25,00 €
Filet vom Pimonteser Bio Rind in Schalottensauce auf Winterrüben mit Maronenpüree	26,00 €
Steinbutt unter der Röstikruste in Hummersauce auf provenzalischem Gemüse mit Safrannudeln	23,00 €

Dessert

Apfeltarte unter der Karamellhaube mit Vanilleschaum und Käsplotzeis	14,00 €
Halbgefrorenes mit weihnachtlichen Aromen auf Punschabayon und pochierter Rotweinbirne	13,00 €
Gratinierter Gruyere mit Birnenconfit	11,00 €

Unser Bib Gourmand Menü für 37,00 € pro Person wird Ihnen auf Anfrage gerne von unserem Service empfohlen.

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber in Portweinjus mit glacierten Äpfeln	16,00 €
Niere vom Bio Kalb in Senfsaat-Acetosauc	15,00 €
Wachtelkotelette in Burgundersauce auf Rote Bete-Salat	13,00 €
Jakobsmuschel unter der Blätterteighaube mit Noilly Prat-Sauce	14,00 €
Salat vom Kaisergranat mit Avocado, Mango und marinierten Wildkräutern	17,00 €
Kartoffel-Ochsenschwanzravioli mit Zartbitterschokoladensauce und Kürbis süß-sauer	12,00 €
Erbsencremesüppchen mit Kartoffelchips	8,00 €
Kürbisessenz mit gefüllter Ravioli	9,00 €

Hauptgänge

Ganze Barbarie Ente in zwei Gängen serviert; für 2 Personen	pro Person: 26,00 €
<i>I Gang : Brust in Rotweinsauce mit Rosenkohlblättern, Schwarzwurzel und Pomme Macaire</i>	
<i>II Gang : Keule im Napf mit Gemüsebrunoise</i>	
Nüsschen vom Spessart Hirschkalb in Cassis-Pfeffersauce auf Selleriemousseline mit Spätzle vom Brett	26,00 €
Bresse Taube im Nudelblatt mit Portweinjus	25,00 €
Filet vom Pimonteser Bio Rind in Schalottensauce auf Winterrüben mit Maronenpüree	26,00 €
Steinbutt unter der Röstikruste in Hummersauce auf provenzalischem Gemüse mit Safrannudeln	23,00 €

Dessert

Apfeltarte unter der Karamellhaube mit Vanilleschaum und Käsplotzeis	14,00 €
Halbgefrorenes mit weihnachtlichen Aromen auf Punschabayon und pochierter Rotweinbirne	13,00 €
Gratinierter Gruyere mit Birnenconfit	11,00 €

Unser Bib Gourmand Menü für 37,00 € pro Person wird Ihnen auf Anfrage gerne von unserem Service empfohlen.

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber in Portweinjus mit glacierten Äpfeln	16,00 €
Niere vom Bio Kalb in Senfsaat-Acetosauc	15,00 €
Wachtelkotelette in Burgundersauce auf Rote Bete-Salat	13,00 €
Jakobsmuschel unter der Blätterteighaube mit Noilly Prat-Sauce	14,00 €
Salat vom Kaisergranat mit Avocado, Mango und marinierten Wildkräutern	17,00 €
Kartoffel-Ochsenschwanzravioli mit Zartbitterschokoladensauce und Kürbis süß-sauer	12,00 €
Erbsencremesüppchen mit Kartoffelchips	8,00 €
Kürbissenz mit gefüllter Ravioli	9,00 €

Hauptgänge

Ganze Barbarie Ente in zwei Gängen serviert; für 2 Personen	pro Person: 26,00 €
<i>I Gang : Brust in Rotweinsauce mit Rosenkohlblättern, Schwarzwurzel und Pomme Macaire</i>	
<i>II Gang : Keule im Napf mit Gemüsebrunoise</i>	
Nüsschen vom Spessart Hirschkalb in Cassis-Pfeffersauce auf Selleriemousseline mit Spätzle vom Brett	26,00 €
Bresse Taube im Nudelblatt mit Portweinjus	25,00 €
Filet vom Pimonteser Bio Rind in Schalottensauce auf Winterrüben mit Maronenpüree	26,00 €
Steinbutt unter der Röstikruste in Hummersauce auf provenzalischem Gemüse mit Safrannudeln	23,00 €

Dessert

Apfeltarte unter der Karamellhaube mit Vanilleschaum und Käsplotzeis	14,00 €
Halbgefrorenes mit weihnachtlichen Aromen auf Punschabayon und pochierter Rotweinbirne	13,00 €
Gratinierter Gruyere mit Birnenconfit	11,00 €

Unser Bib Gourmand Menü für 37,00 € pro Person wird Ihnen auf Anfrage gerne von unserem Service empfohlen.

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber in Portweinjus mit glacierten Äpfeln	16,00 €
Niere vom Bio Kalb in Senfsaat-Acetosauc	15,00 €
Wachtelkotelette in Burgundersauce auf Rote Bete-Salat	13,00 €
Jakobsmuschel unter der Blätterteighaube mit Noilly Prat-Sauce	14,00 €
Salat vom Kaisergranat mit Avocado, Mango und marinierten Wildkräutern	17,00 €
Kartoffel-Ochsenschwanzravioli mit Zartbitterschokoladensauce und Kürbis süß-sauer	12,00 €
Erbsencremesüppchen mit Kartoffelchips	8,00 €
Kürbisessenz mit gefüllter Ravioli	9,00 €

Hauptgänge

Ganze Barbarie Ente in zwei Gängen serviert; für 2 Personen	pro Person: 26,00 €
<i>I Gang : Brust in Rotweinsauce mit Rosenkohlblättern, Schwarzwurzel und Pomme Macaire</i>	
<i>II Gang : Keule im Napf mit Gemüsebrunoise</i>	
Nüsschen vom Spessart Hirschkalb in Cassis-Pfeffersauce auf Selleriemousseline mit Spätzle vom Brett	26,00 €
Bresse Taube im Nudelblatt mit Portweinjus	25,00 €
Filet vom Pimonteser Bio Rind in Schalottensauce auf Winterrüben mit Maronenpüree	26,00 €
Steinbutt unter der Röstikruste in Hummersauce auf provenzalischem Gemüse mit Safrannudeln	23,00 €

Dessert

Apfeltarte unter der Karamellhaube mit Vanilleschaum und Käsplotzeis	14,00 €
Halbgefrorenes mit weihnachtlichen Aromen auf Punschabayon und pochierter Rotweinbirne	13,00 €
Gratinierter Gruyere mit Birnenconfit	11,00 €

Unser Bib Gourmand Menü für 37,00 € pro Person wird Ihnen auf Anfrage gerne von unserem Service empfohlen.

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber in Portweinjus mit glacierten Äpfeln	16,00 €
Niere vom Bio Kalb in Senfsaat-AcetosaUCE	15,00 €
Wachtelkotelette in Burgundersauce auf Rote Bete-Salat	13,00 €
Jakobsmuschel unter der Blätterteighaube mit Noilly Prat-Sauce	14,00 €
Salat vom Kaisergranat mit Avocado, Mango und marinierten Wildkräutern	17,00 €
Kartoffel-Ochsenschwanzravioli mit Zartbitterschokoladensauce und Kürbis süß-sauer	12,00 €
Erbsencremesüppchen mit Kartoffelchips	8,00 €
Kürbissenz mit gefüllter Ravioli	9,00 €

Hauptgänge

Ganze Barbarie Ente in zwei Gängen serviert; für 2 Personen	pro Person: 26,00 €
<i>I Gang : Brust in Rotweinsauce mit Rosenkohlblättern, Schwarzwurzel und Pomme Macaire</i>	
<i>II Gang : Keule im Napf mit Gemüsebrunoise</i>	
Nüsschen vom Spessart Hirschkalb in Cassis-Pfeffersauce auf Selleriemousseline mit Spätzle vom Brett	26,00 €
Bresse Taube im Nudelblatt mit Portweinjus	25,00 €
Filet vom Pimonteser Bio Rind in Schalottensauce auf Winterrüben mit Maronenpüree	26,00 €
Steinbutt unter der Röstikruste in Hummersauce auf provenzalischem Gemüse mit Safrannudeln	23,00 €

Dessert

Apfeltarte unter der Karamellhaube mit Vanilleschaum und Käsplotzeis	14,00 €
Halbgefrorenes mit weihnachtlichen Aromen auf Punschabayon und pochierter Rotweinbirne	13,00 €
Gratinierter Gruyere mit Birnenconfit	11,00 €

Unser Bib Gourmand Menü für 37,00 € pro Person wird Ihnen auf Anfrage gerne von unserem Service empfohlen.

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber in Portweinjus mit glacierten Äpfeln	16,00 €
Niere vom Bio Kalb in Senfsaat-Acetosauc	15,00 €
Wachtelkotelette in Burgundersauce auf Rote Bete-Salat	13,00 €
Jakobsmuschel unter der Blätterteighaube mit Noilly Prat-Sauce	14,00 €
Salat vom Kaisergranat mit Avocado, Mango und marinierten Wildkräutern	17,00 €
Kartoffel-Ochsenschwanzravioli mit Zartbitterschokoladensauce und Kürbis süß-sauer	12,00 €
Erbsencremesüppchen mit Kartoffelchips	8,00 €
Kürbissenz mit gefüllter Ravioli	9,00 €

Hauptgänge

Ganze Barbarie Ente in zwei Gängen serviert; für 2 Personen	pro Person: 26,00 €
<i>I Gang : Brust in Rotweinsauce mit Rosenkohlblättern, Schwarzwurzel und Pomme Macaire</i>	
<i>II Gang : Keule im Napf mit Gemüsebrunoise</i>	
Nüsschen vom Spessart Hirschkalb in Cassis-Pfeffersauce auf Selleriemousseline mit Spätzle vom Brett	26,00 €
Bresse Taube im Nudelblatt mit Portweinjus	25,00 €
Filet vom Pimonteser Bio Rind in Schalottensauce auf Winterrüben mit Maronenpüree	26,00 €
Steinbutt unter der Röstikruste in Hummersauce auf provenzalischem Gemüse mit Safrannudeln	23,00 €

Dessert

Apfeltarte unter der Karamellhaube mit Vanilleschaum und Käsplotzeis	14,00 €
Halbgefrorenes mit weihnachtlichen Aromen auf Punschabayon und pochierter Rotweinbirne	13,00 €
Gratinierter Gruyere mit Birnenconfit	11,00 €

Unser Bib Gourmand Menü für 37,00 € pro Person wird Ihnen auf Anfrage gerne von unserem Service empfohlen.

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber in Portweinjus mit glacierten Äpfeln	16,00 €
Niere vom Bio Kalb in Senfsaat-Acetosauc	15,00 €
Wachtelkotelette in Burgundersauce auf Rote Bete-Salat	13,00 €
Jakobsmuschel unter der Blätterteighaube mit Noilly Prat-Sauce	14,00 €
Salat vom Kaisergranat mit Avocado, Mango und marinierten Wildkräutern	17,00 €
Kartoffel-Ochsenschwanzravioli mit Zartbitterschokoladensauce und Kürbis süß-sauer	12,00 €
Erbsencremesüppchen mit Kartoffelchips	8,00 €
Kürbissenz mit gefüllter Ravioli	9,00 €

Hauptgänge

Ganze Barbarie Ente in zwei Gängen serviert; für 2 Personen	pro Person: 26,00 €
<i>I Gang : Brust in Rotweinsauce mit Rosenkohlblättern, Schwarzwurzel und Pomme Macaire</i>	
<i>II Gang : Keule im Napf mit Gemüsebrunoise</i>	
Nüsschen vom Spessart Hirschkalb in Cassis-Pfeffersauce auf Selleriemousseline mit Spätzle vom Brett	26,00 €
Bresse Taube im Nudelblatt mit Portweinjus	25,00 €
Filet vom Pimonteser Bio Rind in Schalottensauce auf Winterrüben mit Maronenpüree	26,00 €
Steinbutt unter der Röstikruste in Hummersauce auf provenzalischem Gemüse mit Safrannudeln	23,00 €

Dessert

Apfeltarte unter der Karamellhaube mit Vanilleschaum und Käsplotzeis	14,00 €
Halbgefrorenes mit weihnachtlichen Aromen auf Punschabayon und pochierter Rotweinbirne	13,00 €
Gratinierter Gruyere mit Birnenconfit	11,00 €

Unser Bib Gourmand Menü für 37,00 € pro Person wird Ihnen auf Anfrage gerne von unserem Service empfohlen.

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber in Portweinjus mit glacierten Äpfeln	16,00 €
Niere vom Bio Kalb in Senfsaat-Acetosauc	15,00 €
Wachtelkotelette in Burgundersauce auf Rote Bete-Salat	13,00 €
Jakobsmuschel unter der Blätterteighaube mit Noilly Prat-Sauce	14,00 €
Salat vom Kaisergranat mit Avocado, Mango und marinierten Wildkräutern	17,00 €
Kartoffel-Ochsenschwanzravioli mit Zartbitterschokoladensauce und Kürbis süß-sauer	12,00 €
Erbsencremesüppchen mit Kartoffelchips	8,00 €
Kürbisessenz mit gefüllter Ravioli	9,00 €

Hauptgänge

Ganze Barbarie Ente in zwei Gängen serviert; für 2 Personen	pro Person: 26,00 €
<i>I Gang : Brust in Rotweinsauce mit Rosenkohlblättern, Schwarzwurzel und Pomme Macaire</i>	
<i>II Gang : Keule im Napf mit Gemüsebrunoise</i>	
Nüsschen vom Spessart Hirschkalb in Cassis-Pfeffersauce auf Selleriemousseline mit Spätzle vom Brett	26,00 €
Bresse Taube im Nudelblatt mit Portweinjus	25,00 €
Filet vom Pimonteser Bio Rind in Schalottensauce auf Winterrüben mit Maronenpüree	26,00 €
Steinbutt unter der Röstikruste in Hummersauce auf provenzalischem Gemüse mit Safrannudeln	23,00 €

Dessert

Apfeltarte unter der Karamellhaube mit Vanilleschaum und Käsplotzeis	14,00 €
Halbgefrorenes mit weihnachtlichen Aromen auf Punschabayon und pochierter Rotweinbirne	13,00 €
Gratinierter Gruyere mit Birnenconfit	11,00 €

Unser Bib Gourmand Menü für 37,00 € pro Person wird Ihnen auf Anfrage gerne von unserem Service empfohlen.

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber in Portweinjus mit glacierten Äpfeln	16,00 €
Niere vom Bio Kalb in Senfsaat-AcetosaUCE	15,00 €
Wachtelkotelette in Burgundersauce auf Rote Bete-Salat	13,00 €
Jakobsmuschel unter der Blätterteighaube mit Noilly Prat-Sauce	14,00 €
Salat vom Kaisergranat mit Avocado, Mango und marinierten Wildkräutern	17,00 €
Kartoffel-Ochsenschwanzravioli mit Zartbitterschokoladensauce und Kürbis süß-sauer	12,00 €
Erbsencremesüppchen mit Kartoffelchips	8,00 €
Kürbissenz mit gefüllter Ravioli	9,00 €

Hauptgänge

Ganze Barbarie Ente in zwei Gängen serviert; für 2 Personen	pro Person: 26,00 €
<i>I Gang : Brust in Rotweinsauce mit Rosenkohlblättern, Schwarzwurzel und Pomme Macaire</i>	
<i>II Gang : Keule im Napf mit Gemüsebrunoise</i>	
Nüsschen vom Spessart Hirschkalb in Cassis-Pfeffersauce auf Selleriemousseline mit Spätzle vom Brett	26,00 €
Bresse Taube im Nudelblatt mit Portweinjus	25,00 €
Filet vom Pimonteser Bio Rind in Schalottensauce auf Winterrüben mit Maronenpüree	26,00 €
Steinbutt unter der Röstikruste in Hummersauce auf provenzalischem Gemüse mit Safrannudeln	23,00 €

Dessert

Apfeltarte unter der Karamellhaube mit Vanilleschaum und Käsplotzeis	14,00 €
Halbgefrorenes mit weihnachtlichen Aromen auf Punschabayon und pochierter Rotweinbirne	13,00 €
Gratinierter Gruyere mit Birnenconfit	11,00 €

Unser Bib Gourmand Menü für 37,00 € pro Person wird Ihnen auf Anfrage gerne von unserem Service empfohlen.

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber in Portweinjus mit glacierten Äpfeln	16,00 €
Niere vom Bio Kalb in Senfsaat-Acetosauc	15,00 €
Wachtelkotelette in Burgundersauce auf Rote Bete-Salat	13,00 €
Jakobsmuschel unter der Blätterteighaube mit Noilly Prat-Sauce	14,00 €
Salat vom Kaisergranat mit Avocado, Mango und marinierten Wildkräutern	17,00 €
Kartoffel-Ochsenschwanzravioli mit Zartbitterschokoladensauce und Kürbis süß-sauer	12,00 €
Erbсенcremesüppchen mit Kartoffelchips	8,00 €
Kürbissenz mit gefüllter Ravioli	9,00 €

Hauptgänge

Ganze Barbarie Ente in zwei Gängen serviert; für 2 Personen	pro Person: 26,00 €
<i>I Gang : Brust in Rotweinsauce mit Rosenkohlblättern, Schwarzwurzel und Pomme Macaire</i>	
<i>II Gang : Keule im Napf mit Gemüsebrunoise</i>	
Nüsschen vom Spessart Hirschkalb in Cassis-Pfeffersauce auf Selleriemousseline mit Spätzle vom Brett	26,00 €
Bresse Taube im Nudelblatt mit Portweinjus	25,00 €
Filet vom Pimonteser Bio Rind in Schalottensauce auf Winterrüben mit Maronenpüree	26,00 €
Steinbutt unter der Röstikruste in Hummersauce auf provenzalischem Gemüse mit Safrannudeln	23,00 €

Dessert

Apfeltarte unter der Karamellhaube mit Vanilleschaum und Käsplotzeis	14,00 €
Halbgefrorenes mit weihnachtlichen Aromen auf Punschabayon und pochierter Rotweinbirne	13,00 €
Gratinierter Gruyere mit Birnenconfit	11,00 €

Unser Bib Gourmand Menü für 37,00 € pro Person wird Ihnen auf Anfrage gerne von unserem Service empfohlen.

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber in Portweinjus mit glacierten Äpfeln	16,00 €
Niere vom Bio Kalb in Senfsaat-Acetosauc	15,00 €
Wachtelkotelette in Burgundersauce auf Rote Bete-Salat	13,00 €
Jakobsmuschel unter der Blätterteighaube mit Noilly Prat-Sauce	14,00 €
Salat vom Kaisergranat mit Avocado, Mango und marinierten Wildkräutern	17,00 €
Kartoffel-Ochsenschwanzravioli mit Zartbitterschokoladensauce und Kürbis süß-sauer	12,00 €
Erbsencremesüppchen mit Kartoffelchips	8,00 €
Kürbisessenz mit gefüllter Ravioli	9,00 €

Hauptgänge

Ganze Barbarie Ente in zwei Gängen serviert; für 2 Personen	pro Person: 26,00 €
<i>I Gang : Brust in Rotweinsauce mit Rosenkohlblättern, Schwarzwurzel und Pomme Macaire</i>	
<i>II Gang : Keule im Napf mit Gemüsebrunoise</i>	
Nüsschen vom Spessart Hirschkalb in Cassis-Pfeffersauce auf Selleriemousseline mit Spätzle vom Brett	26,00 €
Bresse Taube im Nudelblatt mit Portweinjus	25,00 €
Filet vom Pimonteser Bio Rind in Schalottensauce auf Winterrüben mit Maronenpüree	26,00 €
Steinbutt unter der Röstikruste in Hummersauce auf provenzalischem Gemüse mit Safrannudeln	23,00 €

Dessert

Apfeltarte unter der Karamellhaube mit Vanilleschaum und Käsplotzeis	14,00 €
Halbgefrorenes mit weihnachtlichen Aromen auf Punschabayon und pochierter Rotweinbirne	13,00 €
Gratinierter Gruyere mit Birnenconfit	11,00 €

Unser Bib Gourmand Menü für 37,00 € pro Person wird Ihnen auf Anfrage gerne von unserem Service empfohlen.

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber in Portweinjus mit glacierten Äpfeln	16,00 €
Niere vom Bio Kalb in Senfsaat-Acetosauc	15,00 €
Wachtelkotelette in Burgundersauce auf Rote Bete-Salat	13,00 €
Jakobsmuschel unter der Blätterteighaube mit Noilly Prat-Sauce	14,00 €
Salat vom Kaisergranat mit Avocado, Mango und marinierten Wildkräutern	17,00 €
Kartoffel-Ochsenschwanzravioli mit Zartbitterschokoladensauce und Kürbis süß-sauer	12,00 €
Erbsencremesüppchen mit Kartoffelchips	8,00 €
Kürbisessenz mit gefüllter Ravioli	9,00 €

Hauptgänge

Ganze Barbarie Ente in zwei Gängen serviert; für 2 Personen	pro Person: 26,00 €
<i>I Gang : Brust in Rotweinsauce mit Rosenkohlblättern, Schwarzwurzel und Pomme Macaire</i>	
<i>II Gang : Keule im Napf mit Gemüsebrunoise</i>	
Nüsschen vom Spessart Hirschkalb in Cassis-Pfeffersauce auf Selleriemousseline mit Spätzle vom Brett	26,00 €
Bresse Taube im Nudelblatt mit Portweinjus	25,00 €
Filet vom Pimonteser Bio Rind in Schalottensauce auf Winterrüben mit Maronenpüree	26,00 €
Steinbutt unter der Röstikruste in Hummersauce auf provenzalischem Gemüse mit Safrannudeln	23,00 €

Dessert

Apfeltarte unter der Karamellhaube mit Vanilleschaum und Käsplotzeis	14,00 €
Halbgefrorenes mit weihnachtlichen Aromen auf Punschabayon und pochierter Rotweinbirne	13,00 €
Gratinierter Gruyere mit Birnenconfit	11,00 €

Unser Bib Gourmand Menü für 37,00 € pro Person wird Ihnen auf Anfrage gerne von unserem Service empfohlen.

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber in Portweinjus mit glacierten Äpfeln	16,00 €
Niere vom Bio Kalb in Senfsaat-Acetosauc	15,00 €
Wachtelkotelette in Burgundersauce auf Rote Bete-Salat	13,00 €
Jakobsmuschel unter der Blätterteighaube mit Noilly Prat-Sauce	14,00 €
Salat vom Kaisergranat mit Avocado, Mango und marinierten Wildkräutern	17,00 €
Kartoffel-Ochsenschwanzravioli mit Zartbitterschokoladensauce und Kürbis süß-sauer	12,00 €
Erbsencremesüppchen mit Kartoffelchips	8,00 €
Kürbissenz mit gefüllter Ravioli	9,00 €

Hauptgänge

Ganze Barbarie Ente in zwei Gängen serviert; für 2 Personen	pro Person: 26,00 €
<i>I Gang : Brust in Rotweinsauce mit Rosenkohlblättern, Schwarzwurzel und Pomme Macaire</i>	
<i>II Gang : Keule im Napf mit Gemüsebrunoise</i>	
Nüsschen vom Spessart Hirschkalb in Cassis-Pfeffersauce auf Selleriemousseline mit Spätzle vom Brett	26,00 €
Bresse Taube im Nudelblatt mit Portweinjus	25,00 €
Filet vom Pimonteser Bio Rind in Schalottensauce auf Winterrüben mit Maronenpüree	26,00 €
Steinbutt unter der Röstikruste in Hummersauce auf provenzalischem Gemüse mit Safrannudeln	23,00 €

Dessert

Apfeltarte unter der Karamellhaube mit Vanilleschaum und Käsplotzeis	14,00 €
Halbgefrorenes mit weihnachtlichen Aromen auf Punschabayon und pochierter Rotweinbirne	13,00 €
Gratinierter Gruyere mit Birnenconfit	11,00 €

Unser Bib Gourmand Menü für 37,00 € pro Person wird Ihnen auf Anfrage gerne von unserem Service empfohlen.