

Menu I

Informationen:

- 3 Gänge Menü
- 63 € pro Person

Vorspeise

Maronen-Cremesuppe

Orangenschaum

Hauptgang

Rinderfilet vom Buchenholzgrill

Getrüffeltes Kartoffelpüree | Mangold

Nachspeise

Lebkuchentiramisu

Menu II

Informationen:

- 4 Gänge Menü
- 79 € pro Person

Vorspeise

Hausgebeizter Lachs

Rote Bete | Meerrettich

Zwischengang

Krustentierschaumsuppe

gebratene Garnele

Hauptgang

Rinderfilet vom Buchenholzgrill

geschwenkte Butterkartoffeln | Rahmwirsing

Nachspeise

Spekulatius- Pannacotta

Mandelkrokant

Menu III

Informationen:

- 4 Gänge Menü
- 81 € pro Person (Kalbsfilet)

- alternativ auch mit Rinderfilet vom Buchenholzgrill
- 84 € pro Person (Rinderfilet)

Vorspeise

Gebratene Jakobsmuscheln

Winterliche Blattsalate | Cremantsoße

Zwischengang

Ricotta-Spinat-Ravioli

Salbeibutter

Hauptgang

Kalbsfilet im Lebkuchenmantel

Marone | Schnittlauch-Rahmkartoffeln

Nachspeise

Tonkabohnen Crème Brûlée

Beeren

Menu IV

Informationen:

- 5 Gänge Menü
- 86 € pro Person

Vorspeise

Wolfsbarsch gebraten
Selleriepüree | Zitronengrassoße

Zwischengang 1

Kürbis-Kokos-Suppe
Kürbiskernöl

Zwischengang 2

Fenchel-Risotto

Hauptgang

Rinderfilet vom Buchenholzgrill
Rosenkohl-Panko | Sauerrahmpüree | Jus

Nachspeise

Elisenlebkuchen- Mousse
Weiße Schokolade

Menu V

Informationen:

- 5 Gänge Menü
- 87 € pro Person

- 4 Gänge Menü (ohne Sorbet)
- 82 € pro Person

Vorspeise

Beef Carpaccio

Rucola | Parmesan | Pinienkerne | Olivenöl | Zitrone

Zwischengang

Burrata

Bunte Tomaten | Balsamico-Crème

2. Zwischengang

hausgemachtes Sorbet

vom heimischen Apfel

Hauptgang

Rinderfilet vom Buchenholzgrill

Kartoffelgratin | Bohnen im Speckmantel | Jus

Nachspeise

Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster

Menu VI

Informationen:

- 4 Gänge Menü
- 72 € pro Person

Vorspeise

Winterlicher Blattsalat

Portweifeigen | Walnüsse

Zwischengang

Kartoffelcremesuppe

Croutons | Speck

Hauptgang

Rinderfilet vom Buchenholzgrill

Kartoffelgnocchi | Paprikagemüse

Nachspeise

Warmer Schokoladenkuchen

Vanilleeis