



Unser Küchenchef empfiehlt...

10-Gang-Degustationsmenü

Erleben Sie kulinarische Meisterwerke:

Unser 10-Gang Degustationsmenü

Willkommen zu einer unvergesslichen Reise durch die Welt der Aromen und Gaumenfreuden. Unser 10-Gang Degustationsmenü ist eine Hommage an die Kunst des Kochens, sorgfältig zusammengestellt, um Ihre Sinne zu verzaubern und jeden Bissen zu einem Erlebnis zu machen. Lassen Sie sich von unserer Kreativität und Leidenschaft für erstklassige Küche begeistern.

129€

inkl. korrespondierender Weine je 0,05l

Bitte beachten Sie, dass das 10-Gang-Menü nur tischweise möglich ist.

Bitte erfragen Sie Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal.



Unser Küchenchef empfiehlt...
„Gourmetmenü“

Amuse-Gueule

Kürbissuppe
Speck | Schnittlauch | Croutons

Gratinierter Ziegenkäse
Bunter Linsensalat | Süß-saurer Kürbis

Sektsorbet

Entenbrust
Maispolenta | Pilze | Johannisbeeren | Wilder Brokkoli

Karamelltörtchen
Haselnusseis | Karamellsoße

85€

101€ (inkl. 0,1l Weinempfehlung zu jedem Gang, außer Amuse-Gueule und Sektsorbet)
Bitte beachten Sie, dass dieses Menü nur tischweise möglich ist.

Bitte erfragen Sie Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal.



Unser Küchenchef empfiehlt...
„Genießermenü“

Trüffelnudeln
Grana Padano | Trüffel

In Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen
Kürbisstampf | Wilder Brokkoli | Preiselbeeren

Blonder Schwede
Apfelkompott | Mandelstreusel | Weißes Schokoladeneis

57€
69€ (inkl. 0,1l Weinempfehlung zu jedem Gang)

Bitte erfragen Sie Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal.



Suppe & Vorspeisen

Herbstsalat	12€
Trauben Nüsse Croutons Rohkost Sprossen	
Beilagensalat	7€
Kürbissuppe	11€
Speck Schnittlauch Croutons	
Gratinierter Ziegenkäse	16€
Bunter Linsensalat Süß-saurer Kürbis	
Doradenfilet	19€
Rote Beete Risotto Pak choi	
Tatar vom Rind	20€
Avodaco Grüner Apfel Pimentocreme Schwarze Nuss	
Trüffelnudeln	18€
Grana Padano Trüffel	

Bitte erfragen Sie Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal.



Hauptspeisen

Schwarzwälder Cordon Bleu Chilikartoffeln Kräuterschmand	26€
---	-----

Lammrücken Nüsse Kürbiscreme Speckbohnen	32€
---	-----

Rehgulasch Kartoffelkloß Preiselbeerbirne	29€
--	-----

Rinderfiletspitzen Kartoffel-Trüffel-Püree gebratener Rosenkohl	34€
--	-----

Entenbrust Maispolenta Pilze Johannisbeeren Wilder Brokkoli	28€
--	-----



Hauptspeisen

Seehechtfilet 28€
Herbstgemüse | Currysud | Sprossen

Rote Beete Taler 22€
Wildkräuter | Limettenschmand

Feigenravioli 26€
Eingelegter Kürbis | Feigen | Schwarze Nuss

Vegane Lasagne 24€
Pilze | Tomaten | Rucola

 SPEISEKARTE FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Bitte erfragen Sie Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal.



Desserts & Käse

Lieblingsduett 1 Kugel Eis mit Espresso oder Café	6€
Eissorbet	3€
Sektsorbet Sorbeteis Sekt St. Petrus Privat trocken	8€
Karamelltörtchen Haselnusseis Karamellsoße	12€
Blonder Schwede Apfelkompott Mandelstreusel Weißes Schokoladeneis	11€
Schokoladenkuchen Birnsorbet Beeren	11€
Weingold-Praline Pistazien Engelshaar Blattgold Weiße Schokolade	15€
Kleine französische Käseauswahl Trauben Orangensenf Brot	14€

Bitte erfragen Sie Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal.