



Der Klassiker zur Winterzeit
Festliches Gänsemenü

Kastaniensamtsuppe
Kastanien | Croutons | Pilze

Gänsekeule
Preiselbeerrotkraut | Kartoffelkloß | Maronen | Bratapfel

Schokoladenkuchen
Birnensorbet | Beeren

64€
76€ (inkl. 0,1l Weinempfehlung zu jedem Gang)

Bitte erfragen Sie Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal.



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.

139€

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

75€

91€ (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

Wintersalat	12€
Trauben Nüsse Croutons Rohkost Sprossen	
Kastaniensamtsuppe	12€
Kastanien Croutons Pilze	
Kürbissuppe	11€
Speck Schnittlauch Croutons	
Gratinierter Ziegenkäse	16€
Bunter Linsensalat Süß-saurer Kürbis	
Rote Beete Carpaccio	16€
Feta Walnüsse Rucola	
Tatar vom Rind	20€
Avodaco Grüner Apfel Pimentocreme Schwarze Nuss	
Trüffelnudeln	18€
Grana Padano Trüffel	



Hauptspeisen

Schwarzwälder Cordon Bleu Chilikartoffeln Kräuterschmand	27€
Lammrücken Nüsse Kürbiscrème Speckbohnen	32€
Gänsekeule Preiselbeerrotkraut Kartoffelkloß Maronen Bratapfel	42€
Rehgulasch Kartoffelkloß Preiselbeerbirne	29€
Rinderfiletspitzen Kartoffel-Trüffel-Püree gebratener Rosenkohl	36€
Entenbrust Maispolenta Pilze Johannisbeeren Wilder Brokkoli	28€



Hauptspeisen

Seehechtfilet 28€

Buntes Gemüse | Curry-Apfel-Sud | Sprossen

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

Bitte erfragen Sie Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal.