



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

Gratinerter 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

Gratinerter 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   Kürbiscreme   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



## 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.