



MENÜ 1

FELDSALAT AUS DER REGION

Kartoffeldressing, Walnüsse, Speck, Croutons

oder

WALDPILZCREMESUPPE

Buttercroutons, Kräuteröl

HIRSCH EDELGULASCH

Zart geschmortes Fleisch, handgeschabte Spätzle, Apfelsrotkraut, Preiselbeeren

SCHOKOLADE & HIMBEERE

Parfait, Mousse, Crumble, Ganache, Gel

Menüpreis 49€



MENÜ 2

TATAR VON DER AUBERGINE

getrocknete Tomaten, rote Zwiebel, Avocado, Kapern, Schnittlauch

TRÜFFELTAGLIATELLE

Trüffelrahmsauce, Parmesan, frisch gehobelter Trüffel, Kräuteröl

CRÈME BRÛLÉE

*knusprige Karamellschicht, Schokoladencrumble,
hausgemachtes Himbeersorbet*

Menüpreis 48€



MENÜ 3

TRÜFFELPOMMES

*hausgemachte Pommes, frisch gehobelter Trüffel,
Parmesan, Petersilie, Trüffelaioli*

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

*Roastbeef von der deutschen Färse, handgeschabte Spätzle,
Röstzwiebeln, Kalbsjus*

CRÈME BRÛLÉE

*knusprige Karamellschicht, Schokoladencrumble,
hausgemachtes Himbeersorbet*

Menüpreis 58€



MENÜ 4

WASABI PRAWNS

*knusprig gebackene Riesengarnelen, rote Linsen, Chinakohl,
Soja Sauce, Koriandermayonnaise*

THUNFISCHVARIATION

*3erlei Thunfisch -Tatar, Tataki & Steak, Guacamole,
Mangogel, Wasabi, Edamame, Teriyaki Sauce*

EIS & SORBETS

Vanille, Mango, Kalamansi

Menüpreis 58€



MENÜ 5

THUNFISCH TATAR

Guacamole, Mango, Wasabi, Sesam, Edamame

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB (AUCH GLUTENFREI)

Kartoffelsalat, Gurkensalat, Blattsalat,

Preiselbeeren, Zitrone

SCHOKOLADE & HIMBEERE

Parfait, Mousse, Crumble, Ganache, Gel

oder

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL

Hausgebackenes Früchtebrot, Trauben, Walnüsse, Feigensenf

Menüpreis 59€

