

Menü

Tranche von der geräucherten Lachsforelle
mit Grünkohl, Kartoffel & Senfsoße 20,50

Gebratenes Filet vom Adlerfisch, Wasabisoße & Rote Bete Risotto 31,00

oder

Geschmortes irisches Ochsenbäckchen,
Meerrettichsoße & Rote Bete Risotto 32,00

Mousse au Chocolat mit winterlicher Vanillesoße & Crumble 10,50

3 – Gang Menü 53,00

Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden

Vorspeise

Crunchy Garnelen auf asiatischem Salat, Wakame, Sesam & pikanter Cocktaildip	19,50
Gâteaux von der Gänsestopfleber, Portweingelee, Trauben & Brioche	24,00
Kartoffel – Möhren Stampf, Trüffelsoße & Spiegelei	16,50
Rindfleischsalat mit grüner Paprika, Jalapeños, Limette, Mango, Papaya, Minze & Koriander	20,50
Maronenvelouté mit Salzkaramell – Mandeln	13,50

Hauptgang

Rotes Thai Curry (fruchtig-scharf) mit asiatischem Gemüse & Jasmin Reis	19,00
mit Garnelen oder Rinderfiletstreifen	24,50
Hausgemachte Pasta mit Trüffelrahm & Burgunder Trüffel	24,50
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat	29,00
(oder ein Cordon bleu vom Kalb 33,00)	
Krustierter Hirschkalbsrücken, Gwürzjus, Rotkohl & Kartoffelklöße	35,00
Senfrostbraten vom irischen Rinderfilet, Bohnencassoulet & Kartoffeln	36,00

Desserts

Mousse au Chocolat mit winterlicher Vanillesoße & Crumble	10,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück	4,00
Tarte Tatin mit hausgemachtem Vanilleeis	11,00
Geeister Cappuccino mit Kirschwassersahne	9,50
Käsevariation (3 Stück), Feigensenf & Früchtebrot	12,00

Gänsezeit ab 10. November
bis 22. Dezember

Gänsemenü

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust mit Grünkohlsalat,
Walnüssen, Granatapfel, Birne & Rote Bete **20,50**

und/oder

Consommé von der Gans
mit Sherry & Gemüse **13,50**

Gänsekeule,
Apfel-Ingwer Soße,
Rotkohl, Kartoffelkloß &
Daniels Interpretation vom Bratapfel **37,00**

Geeister Cappuccino
mit Kirschwassersahne **9,50**

3 Gang Menü Suppe **53,00**

3 Gang Menü mit geräucherter Gänsebrust **60,00**

4 Gang Menü **69,00**

Alle Gerichte aus dem Menü können auch einzeln bestellt werden