

GÄNSEMENÜ

TERRINE
von der Freilandgans
Waldorfsalat
zweierlei Feige
Butter-Brioche
16 €

GÄNSESCHAUMSUPPE
kleiner Ravioli von der Gans
Cognac
13 €

BRUST & KEULE
von der Freilandgans
Preiselbeerrotkohl
Kartoffelknödel
Beifußsauce
40 €

AMALFI ZITRONENTARTE
Salzbutter-Karamelleis
12 €

4-Gang Menü 75 €
3-Gang Menü (ohne Suppe) 65 €

VORSPEISEN

FELDSALAT
Elsässer Speck
Croûtons
Birnenspalten
Balsamico-Sherry-Vinaigrette
12 €

STEINPILZ SAVARIN
Brombeeren
gerösteter Buchweizen
15 €

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN
Mandarinen Chicorée
Cashewkernmousse
Ahornsirup-Limetten-Vinaigrette
18 €

RINDERTATAR
Bio Eigelb
karamellierte Schalottencreme
Senfkaviar
17 €

HAUPTSPEISEN

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

von Enten aus Challans

Perlgraupen Risotto

Schwarzwurzeln

Trüffel Jus

27 €

STEAK

Roastbeef vom Charolais Rind

Kräuterknöpfe

Café de Paris Sauce

32 €

PFEFFERSTEAK VOM HIRSCHKALB

Gewürzanas

Kartoffelplätzchen

Rum Sauce

38 €

ATLANTIK KABELJAU

Pak Choi mit Macadamia Nuss

Ingwer Crunch

Kürbis-Zitronengras Nage

29 €

GESCHMORTER SPITZKOHL

vegetarisch

Trüffelrisotto

Burgundertrüffel

Nussbutter Schaum

25 €

DESSERTS

KALT UND FRUCHTIG

2 Kugeln Sorbet oder Eis nach Tagesangebot

6 €

SEKTSORBET

eine Kugel Sorbet nach Tagesangebot

mit Pinot Blanc Sekt aufgegossen

7,50 €

BABA AU RHUM

kleiner Hefekuchen mit Rum

weißes Kaffeees

Guanaja Schokoladensauce

13 €

DESSERT CUVÉE

lauwarmer Schokoladenkuchen

Crème Brûlée mit Tonkabohne

Pina Colada Sorbet

15 €

KÄSEAUSWAHL

vom Maitre Affineur Waltmann

Früchtebrot und Chutney

15 €

KULINARISCHE HEIMATLIEBE

FÜR UNSERE KÖCHE IST QUALITÄT UND
FRISCHE DIE HÖCHSTE MOTIVATION

Sie sind bodenständig und zugleich weltoffen.
Sie schätzen die Nähe zu den Produkten,
achten auf bewussten Einkauf und
die sorgsame Zubereitung der Speisen,
Sie achten auf neue Entwicklungen in der Küche,
sind sich aber trotzdem der Tradition verpflichtet.