

## APERITIFEMPFEHLUNG

€

---

<b>WINTERPFLAUME</b>	10 cl
mit Riesling Sekt brut	6,50 €
oder alkoholfreiem Sekt	5 €
<b>JULCHEN</b>	25 cl
Apfel-Cidre, 2%	6 €
Apfelgut Zimmermann, Wachenheim	
<b>RIESLING SEKT BRUT</b>	10 cl
Weingut Krück, Großkarlbach	6,00 €
<b>ALKOHOLFREIER GORDONS GIN</b>	4 cl
Schweppes Indian Tonic Water, Eis, Zitrone, Gurke	6,30 €

## WEINEMPFEHLUNG

---

<b>WEINGUT BECKER</b>	
2020 Kalkmergel	35,00
Grauer Burgunder trocken	
<b>WEINGUT SIEGRIST</b>	
2018 Johaň Adam Hauck	
Rotweincuvée trocken	27,00

## ADVENTS-MENÜ I

---

Gänseleber-Praline  
im Pumpnickel-Pistazien-Mantel auf Weingelee  
& gebratene Gänsestopfleberscheibe  
mit Holunderbeerenkompott und Brioche

\*\*\*

Entenbrust, sous vide gegart, mit knuspriger Haut,  
Orangensauce, Kartoffelknödel, Rotkohl

\*\*\*

Bratapfel-Tiramisu  
mit Honigkuchen, Rum-Rosinen, Schokoladensauce

50 €

## ADVENTS-MENÜ II

---

Törtchen von grünem Apfel, Räucherforelle,  
Bete, Staudensellerie Kresse, Meerrettich

\*\*\*

Rinderfilet, rosa gebraten, mit Kräuterkruste  
dazu Burgundersauce, Kartoffelgratin  
und frische Wintergemüse

\*\*\*

Advents-Dessert-Dreierlei

50 €

## VORSPEISEN €

---

THAI-LACHS-TATAR & KETA-KAVIAR 10

Wasabi-Schmand, Kartoffeltaler, Dill

HERBSTTELLER 16

Wildschinken, Feige, Walnuss, Wildsalami, Oliven, Rauke, Feta-Käse, gebratener Kürbis, Maronen, Curry-Dattel-Dip

## SALATTELLER €

---

HERBSTBLATTSALAT MIT MARONEN 12

Orangenfilets, Speckstreifen, geraspelter Rote Bete

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN UND PILZE 14

Portweinsauce, Kürbisspalten, Feldsalat

## MITLÖFFEL €

---

KÜRBISCREMESUPPE 7

Kürbiskern-Öl, Kürbiskerne

MARONENCREMESUPPE 8

frischer Ingwer

## OHNEFLEISCH €

---

**GESCHMORTER CHICOREE** 18

Kürbispüree, Orangen-Thymian-Sauce, Kürbiskrokant

**FRISCHE PASTA MIT PILZRAGOUT** 18

Sahnesauce, Kirschtomaten, Basilikum-Pesto, Parmesan

## KURZGEBRATEN €

---

**PERLHUHNBRUST MIT PORTWEINSAUCE** 21

Kürbispüree, Pilze, Trauben, Speck

**IBERICO-SCHWEINEFILET** 24

Dinkel-Spätzle, Calvados-Rahm, Apfelscheiben, Thymian

**BLACK ANGUS RUMPSTEAK** 27

Meerrettichkruste, Kartoffelgratin, Brokkoli

Sie sind Allergiker?

Bitte informieren Sie uns frühzeitig,

unsere Küche wird versuchen Ihre Wünsche zu erfüllen.

## FISCHGERICHTE €

---

GEBRATENES ZANDERFILET 26  
Kürbispüree, Pilze, Trauben, Speck

SEETEUFELMEDAILLON & GARNELENSCHWANZ 32  
Fenchelrisotto, Fenchel, Krustentierschaum

## WILDGERICHTE €

---

RAGOUT VON REH UND WILDSCHWEIN 24  
Semmelknödel, gebratene Pilze, Preiselbeer-Birne

INVOLTINI VOM REH MIT PILZ-FÜLLUNG 26  
Burgundersauce, Selleriepüree,  
Pilze, Trauben, Speck, Lauchzwiebeln

## FRANZÖSISCHE KÄSE €

---

PASTEURISIERTE & ROHMILCH KÄSE 14  
dazu Feigensenf, Weinberg-Pfirsich-Chutney, Trauben, Brot

# SÜSSEVERSUCHUNG €

---

**ESPRESSO PRALINÉ** 8 €

Espresso, drei handgemachte Pralinen  
aus der Tausendmühle

**ESPRESSO GOURMAND** 10 €

Espresso, Granatapfel-Crème brûlée,  
Lebkuchen-Mousse, Zimt-Panna cotta

**EINE KUGEL EIS** 1,50

Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie

**EINE KUGEL SORBET** 2

Mango, Rose-Pfirsich, Cassis, Zitrone

**BITTERSCHOKOLADENEIS** 5

Pistazien-Rosa Pfeffer-Mantel, Schokoladen-Rum-Sauce

**ZIMTPANNACOTTA** 6

Glühweinkirschen

**LEBKUCHENMOUSSE** 8

Gewürzorange

**GEBRANNTES VANILLEKIPFERL EISPARFAIT** 9

Rum-Früchte