

Menü I

Kraftbrühe mit Flädles-Roulade

Rehbraten mit Wacholderrahmsauce,
Preiselbeeren, Serviettenkloß und
Rosenkohlgemüse

Hausgemachtes Eisparfait
mit Rumfrüchten

48 €

Menü II

Feldsalat, Apfel, Walnüsse
karamellisierter Ziegenfrischkäse

Entenbrust, sous vide gegart,
mit knuspriger Haut
dazu Orangensauce,
Cranberry-Rotkohl und Kartoffelklöße

Crème brûlée mit Granatapfel
und Mango-Sorbet

46 €

Menü III

Petersilienwurzelcremesuppe
mit Petersilien-Öl

Steinbeißer
Sellerie-Kartoffel-Püree
Porree, Orangensauce

Espresso Praline
46 €

Menü IV

Winterblattsalat
marinierte Räuchergarnelen, Gebeizter
Thailachs, Dill-Schmand-Lachstatar

Rinderfilet im Speckmantel
Wurzelgemüse, Kartoffelgratin

Käsedessert
Tete de moin, Reblochon,
Epoise, Brie de meaux
Feigensenf, Trauben, Früchtebrot

58 €