

Unser Menüvorschlag für Sie

VORSPEISE

ENTENBRUST-TRANCHEN

Tranchen von der rosa-gebratenen Entenbrust mit süß-saurem Kürbis-Chutney, Wildkräutersalat und gerösteten Kernen

FRUCHTIGE KÜRBISUPPE

mit eigenen Kernen und Öl

GRATINierter ZIEGENKÄSE

mit einem marinierten, bunten Salat und Preiselbeeren

HAUPTGANG

ENTENKEULE

Knusprig gebratene Entenkeule mit Orangen-Rotkohl, Serviettenknödel und Sauce

RAGOUT VOM WILDFLEISCH

mit Walnussbrot und frischem Rotkohlsalat

GEBRATENES ZANDERFILET

auf gekräutertem Perlgraupe-Risotto, mariniertem Fenchel-Orangen-Salat und Tomatenschaum

GNOCCHI

mit gebratenen Waldpilzen der Region und einer Weißwein-Rahmsauce

DESSERT

GEFÄCHERTE ROTWEIN-BIRNE

mit Vanilleeis und Yuzu-Schokolade

CRÈME BRULÉE

mit Apfel-Zimt-Ragout und Zwetschgensorbet

HASELNUSS-PARFAIT

mit gerösteten Nüssen und Kaffee-Crème