

Menü I

SÜSSKARTOFFEL-KAROTTENSUPPE
mit Korinaderpesto & Kerndl

¼ knusprige WEIHNACHTSENTE
mit Kartoffelknödel,
Blaukraut & geschmortem Bratapfel

WALNUSS-PARFAIT
mit Zwetschgenröster & Honig

39,90 €



Menü II

MARONENCREMESUPPE
mit Portweinreduktion & eigener Einlage

WOLFSBARSCHFILET – gegrillt –
mit Kartoffel-Kürbispüree,
wildem Brokkoli & Weißweinsoße

APFEL-TARTE
mit Tonkabohneneis & Minze

43,90 €

Menü III

ROSENKOHLSUPPE
mit Speck & Croutons

Geschmortes OCHSENBACKERL – in kräftiger Soße –
mit Spätzle, gelber Beete & Junglauch

MOKKA-CRÈME-BRULLÉE
mit marinierten Physalis & Pistazieneis

41,90 €



Menü IV

Ceviche vom ZANDER
an Linsensalat, mit Meerrettich-Espuma

PILZESSENZ
mit Geflügelravioli & Gemüsestreifen

Duett vom HIRSCH (RÜCKEN & PRALINE)
mit Haselnuss-Gnocchi
glasiertem Rosenkohl & Johannisbeeren

KOKOS-PANNA-COTTA mit Mango & Hippe (im Glas)
51,50 €

Vegetarisches Menü 36,50 €

Maronencremesuppe # Kürbis-Grießstrudel auf Süßkartoffelschaum, mit wildem Brokkoli & Korianderpesto # Walnuss-Parfait