

Dinner

	intro	dazwischen	höhepunkte	finale
winterlich	Feldsalat Quitte, Serrano Schinken 13€	Maronensüppchen Sherry, Trüffel 12,50€	US Rindertafelspitz „rosa gebraten“ Pfefferjus, Speck- Rosenkohl, Polenta 29€	Apfeltörtchen Topfen, Marzipan, Vanille 10,50€
heimat	Rinder- Tatar Rote Beet, junger Salat VS 15€ / HG 21€	Geschmorter Fasan Steinpilzrisotto, Madeira ZG 16€ / HG 27€	Wiener Schnitzel Gurkensalat, Preiselbeeren, Bratkartoffeln 24,50€	Schoko- Mokkalaschnitte Zwetschge, Cassis 10,50€
mediterraneo	Zweierlei Wildgarnele grüner Apfel, Sellerie, Vanille 18,50€	Handgemachte Pasta schwarzer Wintertrüffel ZG 17€ / HG 27€	Wilder Kabeljau geschmorter Lauch, Kartoffel- Blutwurststampf 28€	Winterliches Tiramisú 10,50€
favoriten	Bretonische Austern Zitrone, Chesterbrot Stk. 3,50€	Kalbsnieren Creme Spinat, Kasknödel, ZG 16,50€ / HG 26,50€	Freiland Ente aus dem Rohr geräucherte Preiselbeer Jus, dreierlei Kürbis, handgemachte Knöpfe 29€	Käseauswahl 11€