

Feinschmecker-Menü

Schottisches Lachspastrami
Schwarzwurzel-Salat und Garnelen-Mayo
2021 Chardonnay, Teufelskeller
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,1l



Gänse-Crèmesuppe mit Sherry
2023 Marktbreiter Silvaner
Weingut Ottenbreit, Obernbreit 0,1l



Gänse-Wan-Tan
Fermentierter Rotkohl und Anadaliman-Pfeffer-Schaum
2023 Rosé trocken
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,1l



Sorbet des Tages



Entenbrust & Gänsekeule
Süßholzsauce, Quitte und Petersilienwurzel
„CR“ 2022 Cuvée Rot trocken
Weingut Schmitt's Kinder 0,1l



Parfait von der Haselnuss-Torrone
Karamell-Birne und Rotwein-Birnen-Sorbet
2022 Stettener Stein Silvaner Auslese 0,05l

oder

Käse Auswahl
Hausgemachte Chutneys und Fruchtbrot

Menü mit Weinbegleitung 152
Menü ohne Weinbegleitung 107 €

Änderungen beim Wein vorbehalten.

Zirbelstuben-Menü

L'amour rouge d'Antoine
Weichkäse mit Rotkultur
Kürbis-Süßsauer und Blaubeer-Chutney

oder
Gänseleber-Patê
Kürbis-Süßsauer, Johannisbeer-Gelee und Brioche



Apfel-Meerrettich-Suppe
Fischpraline



Sorbet des Tages



Wildpflanzlerl mit Pilzen
Preiselbeersauce, Rotkohl-Salat und gebackene Kartoffelknödel



Hausgemachtes Eis
Quitten-Kompott

Menü 74 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Confiertes Lachsforellenfilet
Balsamicosauce, Hokkaido-Kürbis
und Graupenrisotto 33 €

Gebackene Schwarzwurzel
Steinpilze, Miso-Hollandaise
und Petersilienwurzel 25 €

Gerne können Sie die einzelnen Gerichte innerhalb der Menüs austauschen.
Preisänderung möglich.

Alle Speisen
können Allergene enthalten.
Fragen sie einfach nach der Allergenliste.