

Feinschmecker-Menü

Marinierte Buttermakrele

Sternanis, Zitrone, zweierlei Bete und Meerrettich
2020 Techtel Mechtel weiss
Weingut Ebracherhof, Hüttenheim 0,1l



Gänse-Consommé

Pfannkuchenrolle
2020 Noir, hellgekeltert
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,1l



Confierte Wagyu-Rinder-Wade

Röstzwiebel, Sellerie und Quitten
Zeitlos, Imperial Porter, schwarze Johannisbeere
Orca Brau, Nürnberg 0,1l



Quitten-Ingwer-Sorbet

Honig



Hirschschnitzel

Morchelsauce, gerösteter Rosenkohl und Steckrübenpüree
2017 Spätburgunder Innere Leiste, trocken
Weingut am Stein, Würzburg 0,1l



Mousse von der Guanaja Kuvertüre-

Kardamom-Apfel-Ragout und Mandel-Florentiner
2017 Silvaner Auslese
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker 0,05l
oder

Käse Auswahl

Hausgemachte Chutneys, schwarze Walnuß und Früchtebrot

Menü mit Weinbegleitung 111 €

Menü ohne Weinbegleitung 81 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Doraden-Filet

Karotten-Garnelen-Fond,
gebratener Schwarzwurzel
und Butternußkürbis süß-sauer 26 €

Ricotta-Walnuß-Ravioli

Salbeibutter, gebratener Schwarzwurzel und
Butternußkürbis süß-sauer 20 €

Weinkarte bitte QR-Code scannen:



Alle fettgedruckten Speisen
können Allergene enthalten

Zirbelstuben-Menü

Gebratene Entenleber

schwarze Walnüsse, Zwergorangen und Grünkohl-Chicorée-Salat



Schwarzwurzel-Orangen-Suppe

gebeizter schottischer Lachs



Quitten-Ingwer-Sorbet

Honig



Confiertes Gänsekeulenragout

Dörrobst, Quitten-Rotkohl und Serviettenknödel



Hausgemachter Rumtopf

Überraschungs-Eis

Menü 58 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Doraden-Filet

Karotten-Garnelen-Fond,
gebratener Schwarzwurzel
und Butternußkürbis süß-sauer 26 €

Ricotta-Walnuß-Ravioli

Salzbutter, gebratener Schwarzwurzel und
Butternußkürbis süß-sauer 20 €

Weinkarte bitte QR-Code scannen:



Alle fettgedruckten Speisen
können Allergene enthalten

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