

ZUM ANFANGEN & ZWISCHENDURCH

Kürbiscremesuppe mit glacierten Sot l'y laisse
11.00

Ceviche von der Fjord Forelle
Limonenvinaigrette, Gurke, Mango, Passionsfrucht
24.00

Unsere hausgemachte Gänseleberterrine
Bühler Zwetschge, Cru de Cacao, hausgebackenes Brioche
26.00

Lauwarmer Salat von bretonischem Hummer und Kürbis
32.00

HAUPTSACHEN

Wolfsbarsch auf der Haut kross gebraten
Gemüse à la grecque, Safranfond, hausgemachte Gnocchi
46.00**

Filet vom weißen Heilbutt in schwarzem Olivenöl pochiert
Petersilienwurzel, hausgemachte Steinpilzravioli
42.00**

Rücken vom Mangalica Wollschwein
Herbstgemüse, kleiner Zwiebelkuchen
42.00**

Hirschkalbsrücken aus heimischer Jagd
geschmorter Kürbis, Brotknödel
38.00

** Diese Gerichte servieren wir auch als kleinere Portion mit 3 € Abzug