

Der Herbst zieht ein

Tataki vom Hirschrücken (kurz angebraten)
Wacholder-Ponzu-Sud/ mariniertes Blaukraut
eingelegte Pfifferlinge/ Kräuteröl EUR 22,00

Gebackene Kürbisrolle/ Bittersalate/ Miso–Honig dressing
Sanddorn-Gel/ schwarze Walnüsse EUR 18,50

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido
Vanille/ Kernöl EUR 8,50

Risotto vom Hokkaido/ Burrata/ Feige
karamellierte Walnüsse EUR 24,50

Gebratenes Saiblingsfilet/ Gelbe Beete Risotto
Randig - Gewürz Sauce/ Wirsingchips EUR 33,00

Rehragout/ Blaukraut
karamellierte Maroni/ Spätzle EUR 28,50

Rehrücken im Haselnuss–Pfefferkrokant
Wildjus mit Valrhona verfeinert/ Selleriecreme
eingemachte Marillen/ Blaukraut/ Schupfnudeln EUR 40,00

Gebratener Hirschrücken/ Holunderwildjus
Petersilienwurzel/ Kohlsprossenblätter/ Kürbisgnocchi EUR 38,00

Maroni Crème Brûlée/ Cassis–Sorbet/ Haselnusscrunch EUR 12,00