

kleine **T**afel

Krustentier-Schaumsuppe mit gerösteten Macadamia Nüssen & Flusskrebs-Saccotini	6,50
Tranche von der Entenbrust mit Gewürzkürbiscrème, glasierten Zwetschgen, Orangen-Jus & Zimt Schwamm	11,50
Flambiertes Carpaccio vom Kalb auf Trüffelcreme mit Haferflocken-Crumble	10,00
Kartoffelbaumkuchen auf Birnencarpaccio, Preiselbeeren Haselnüssen & Staudensellerie	9,00
Vorspeisen-Degustations-Flight (3er-Variation)	14,00

Große **T**afel

Risotto alla „Milanese“ mit Safran Winterrüben, wildem Brokkoli & Parmesanchip	16,00
Gebratener Thunfisch mit geröstetem Blumenkohl, Pak Choi, roh marinierten bunten Tomaten & Ponzu Sauce	26,00
In Sherry geschmorte Kalbsbäckchen mit Topinamburpüree, karamellisiertem Spitzkohl, Früchtebrot-Croutons & Kürbisschaum	22,00
Gebratenes Filet vom Kabeljau mit beurre blanc, getrüffeltem Kartoffelpüree, mariniertem Kopfsalat, Radieschen & frischem Meerrettich	21,50
Mit Waldhonig glasierter Hirschrücken an Petersilienwurzelcreme, Heidelbeeren, krosser Marone & Kartoffel-Spitzkohlroulade	28,00
Confierte Gänsekeule mit Orangenjus, glasierten Maronen, Rotkohl, Kartoffelklößen & Bratapfel	29,50

