

Vorschau auf unser Abendmenü

Unser Abendmenü kann von 18:30 bis 20:30 Uhr bestellt werden

Amuse Bouche

Unser kulinarischer Einstieg nach Wahl des Küchenchefs

„Labskaus“

Marinierter Naturhering mit Rote Bete in Textur, Wachtelspiegelei, eingelegter Gewürzgurke und knuspriger La Ratte

16€

„Frutti di Mare“

Sautierte Meeresfrüchte mit hausgemachten Zander-Ravioli, Estragon-Pesto und Vogelmiere

14€

„Backhendl“

Gebackene Brust vom Schwarzfederhuhn, auf Kartoffelsalat, Senfkörnern-Dill-Relish und Limettencreme

14€

„Zwiebelrostbraten“

Rosa gebratene Tranche vom Entrecôte mit rotem Zwiebelconfit gerösteten Kichererbsen, Artischocken und Rucola-Gel

29€

„Amarena Eisbecher“

Cheesecake mit Schokoladen Creme, Kirsch Gel und Tapioka mit Amarena-Sorbet

12€

Pralinen

Kulinarischer Ausklang mit hausgemachten Pralinen

3 – Gang Schnupper Menü Vorspeise - Hauptgang - Dessert 52€ / 72€*

4 - Gang Gourmet Menü inkl. Backhendl 62€ / 87€*

5 - Gang Feinschmecker Menü 75€ / 106€*

* Menüpreis inklusive korrespondierender Weine mit 0,1l pro Gang
Bei Allergien und/oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

VORSPEISE

Jakobsmuscheln · Chicorée · Trüffel

Gegrillte Jakobsmuscheln mit confiertem Chicorée,
Sauterne Vinaigrette und schwarzem Trüffel

16€

Entenleber · Orange · Brioche

Entenlebermousse mit Cumberlandsauce, eingelegte Orangenfilets,
marinierter Frisée und geröstetem Brioche

18€

Karotte · Feldsalat · Cranberry

Marinierter Feldsalat mit rauchiger Karotte,
Cranberrys, eingelegter Rote Bete und Weintrauben

14€

SUPPE

Kokos · Garnele · Koriander

Asiatische Kokosnuss-Suppe mit gebratener Garnele und Koriander-Öl

10€

Fasan · Kürbis · Thymian

Fasanen-Essenz mit Kürbis-Gnocchi und frischem Thymian

10€

UNSERE SCHLOSSKLASSIKER

Kalb · Kartoffel · Gurke

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Rahmgurken

21€

Ochse · Frühlingslauch · Karotte

Geschmorte Ochsenbacke mit Burgunderjus, glasiertem Frühlingslauch
Sautierten Pilzen und Vichy-Karotte

25€

HAUPTGÄNGE

Ente · Kohlrabi · Trüffel

Rosa gebratene Entenbrust mit Madeira Sauce, auf cremigem Trüffel-Kohlrabi, Preiselbeeren und Ravioli

36€

Kabeljau · Roter Mangold · Pastinake

Gedämpfter Kabeljau auf Pastinaken-Creme, mit sautiertem Mangold, Pariser Champignons und Kräutersud

28€

Kichererbse · Tomate · Raz el Hanout

Bratlinge von Kichererbsen mit gebratenen Artischocken, halbtrockneten Tomaten und Karottenpüree mit Raz el Hanout

26€

Tagesfisch

26€

DESSERT & KÄSE

Orange · Grieß · Zitrone

Törtchen von Grieß und Limette, geeiste Orange, Zitronencreme und Pomelo-Salat

11€

Traube · Butterkeks · Körner

Butterkeks-Gateau mit Sorbet und Gel von weißer Traube, Granatapfel und Körner-Knäckebrot

11€

Weißer Schokolade · Kiwi · Brombeere

Panna Cotta von weißer Schokolade mit Kiwi Sorbet und Coulis, Brombeer-Gel und Frucht

11€

Drei Kuchen „mal anders“

Schokoladenkuchen; Zitronenkuchen und Apfelkuchen im Glas serviert

12€

Käsevariation

3 oder 5 Sorten zur Wahl 11€/15€

diese servieren wir Ihnen mit Trauben, hausgemachte Chutneys und Feigensenf

Trappe a la noix (Rohmilchkäse mit Walnusslikör-Mantel), Petit Campagnard (Ziegenkäse mit Champagner)

Taupinette fermière (Fermentierter Ziegenkäse), Brillat Savarin (Milch - Creme fraiche)

Tomme de Savoie (Hartkäse), Bleu de Passeloup (Blauschimmel)

Epoisses (Rotschmier)