

MENU

Wein & Wild



Kräutersalat in Cassisdressing mit Spieß vom Hase
Birne, Speck und Ahornjus

* * *

Gebratene Kalbsleber vom Rotwild
„Himmel und Erde“
Portweinjus und Zwiebelmarmelade

* * *

Hirschmedaillon mit Maronenkruste
geschmorte Rosenkohlblätter
Zartbitter-Orangensoße und Haselnusspätzle

* * *

Französischer Tortenbrie
mit Steinpilzen und Feigenkonfit

* * *

Amarettini-Küchlein mit Gewürz-Clementinengrütze
Karamell-Salzbutterschokolade und Portweinespuma

€ 95,00

pro Person

inkl. Wein und Mineralwasser