

## ÜBERRASCHUNGS-MENÜ

*ab 2 Personen, 5 erlesene Gänge*

80,00 pro Person

### VORSPEISEN

Rote-Beete-Carpaccio, Schafskäse, Blattsalat, Honig-Vinaigrette

9,00

Jakobsmuschel und Octopus auf Rohkostsalat

18,00

Kaninchenleber-Pastete, Blatt- und Rohkostsalat

14,00

Feldsalat mit Entensülze

14,00

Geräucherter Lachs mit Kartoffelcrêpes

16,00

Kürbis-Creme-Suppe

7,00

€

## **FLEISCH**

Roastbeef in Pfeffersoße, Kartoffel-Gratin, Marktgemüse  
38,00

Kalbsnieren in Senfsoße, Marktgemüse, geschabte Spätzle  
32,00

Kaninchenkeule in Knoblauchsoße, Marktgemüse, geschabte Spätzle  
26,00

Geschmorte Lammhaxe, Marktgemüse, Kartoffel-Püree  
30,00

Pouardenbrust mit Pilz-Rahmsoße, Marktgemüse, geschabte Spätzle  
26,00

## **VEGETARISCH**

Grünkern / Gemüse / Pilze  
23,00

€

## **FISCH**

Seeteufel, lila Sauerkraut, Kartoffel-Püree

38,00

Skrei-Filet (Winterkabeljau), Blattspinat, Curry-Reis

38,00

Schottischer Lachs in der Kartoffelkruste, Marktgemüse

30,00

## **DESSERT-VARIATION**

(in einzelnen Schälchen serviert)

Mokka-Mousse au Chocolat, Himbeer-Sorbet,  
Kokos-Bayerisch-Creme mit Mango-Crème,  
Maronen-Parfait, Zitronen-Creme mit Passionsfrucht

16,00

je einzelnes Schälchen

4,00

€