

Überraschungs – Menü / Surprise menu

3-Gänge / <i>3 courses</i>	49,5 €
4-Gänge / <i>4 courses</i>	58,5 €

Vorspeisen / Starters

Graupenrisotto / Rote Bete / Feta <i>Pearl barley risotto / beetroot / feta</i>	15,5 €
--	--------

Geflügelleber / Preiselbeer / Apfel <i>Poultry liver / cranberry / apple</i>	16,5 €
---	--------

Gebeizter Saibling / Buttermilch / rote Zwiebeln <i>Marinated char / buttermilk / red onions</i>	15,5 €
---	--------

Zwischengericht / Entrées

Maissuppe / Garnele / Chili <i>Corn soup / shrimp / chili</i>	14,5 €
--	--------

Kürbisravioli / Gorgonzola / Haselnuss / Bine <i>Pumpkin ravioli / gorgonzola / hazelnut / pear</i>	16,5 €
--	--------

Hauptgänge / Main courses

Steckrüben – Gnocchi / Süßholz / Wurzelgemüse <i>Turnip – gnocchi / liquorice / root vegetables</i>	25,5 €
Rindernacken / Pastinake / grüne Tomaten / Crunch <i>Beef neck / parsnip / green tomatoes / crunch</i>	31,5 €
Entenbrust / Rotkohl / Knödel / Dörrobst <i>Duck breast / red cabbage / dumplings / dried fruit</i>	30,5 €
Hirschrücken / Polenta / Kürbis <i>Deer back / polenta / pumpkin</i>	33,5 €
Kabeljau / Spinat / Mascarpone / Kartoffelpüree / Rieslingschaum <i>Cod / spinach / mascarpone / mashed potatoes / Riesling foam</i>	31,5 €

Dessert

Warmer Schokokuchen / Mango / Vanilleeis <i>Warm chocolate cake / mango / vanilla ice cream</i>	12,5 €
Topfenknödel / Tonkabohne / Pflaume <i>Curd dumplings / tonka bean / plum</i>	12,5 €
Käsevariation / Quitte / Nuss <i>Cheese variation / quince / nut</i>	15,5 €