



## Vorspeisen

Rote Beete Süppchen  
Meerrettich | Trüffel  
12,50 €

Feldsalat  
Speck | Brotchip | French Dressing  
13,50 €

Gratinierter Ziegenkäse  
Rosmarin | Honig  
Feldsalat | Brotchip | French Dressing  
16,50 €

Perlhuhnmedallion im Pankoteig  
Rote Beete | Frisée | Johannisbeere-Chili Gelee  
17,50 €

Hirschrücken Carpaccio  
Winterlicher Feinschmeckersalat  
Feldsalat | Frisée | Granatapfel | Chicorée | Apfel | Rote Beete | Kumquats | rosa Linsen  
Walnussöl | Himbeeressig  
22,50 €

Riesengarnelen  
Ceasar Salat | Brotchip | Mango  
24,- €



## Hauptgänge

### Trüffel-Creme Ravioli

herbstliches Gemüse

34,- €

### Kabeljaufilet

Jakobsmuschel-Ragout | Safran

Erbsenpüree | Kartoffelpapier

42,- €

### Iberico-Kotelette

Jalapeño-Cheddar gratiniert

Annakartoffel | Selleriepüree | Rosenkohlblätter

38,- €

### Hirschragout vom Sika

Apfel-Rotkraut | Selleriepüree

Spätzle | Preiselbeeren-Birnen Chutney

35,- €

### Sika oder Reh

rosa gebraten

Rücken oder Keule | Rotweinjus | Maronencreme

Rosenkohlblätter | Spätzle | Preiselbeeren-Birnen Chutney

52,- €

### Rinderfiletsteak & Schaufelstück

in Butter gebraten

Markknochen | Portweinjus | Trüffelcremenudeln

45,- €

### Surf & Turf

Rinderfilet | Riesengarnele | Süsskartoffel-Pommes

Limonencreme | Mango-Chutney

49,- €

### Kalbstafelspitz

Serrano Schinken-Mantel | Wirsinggemüse | Annakartoffel

42,- €