

# herbst auf dem land

## Menu

---

### **herbstzeit**

mit Roter Bete, Birne,  
Blauschimmelkäse und Walnuss



### **süppchen von der geräucherten forelle**

mit Lachsforelle & Crème Fraîche



### **steinpilzravilo**

dazu Ruccola, Tomate & Belper Knolle



### **rosa entenbrust**

mit Orangensauce, Granatapfel-Spitzkohl & Kartoffelbiskuit



### **pflaume 2020**

mit Madeira-Zabaione, Quatre Épices & gebranntem Mandeleis

---

**III Gänge** 39,00 EURO // ohne Herbstzeit & Raviolo

**IV Gänge** 49,00 EURO // ohne Raviolo

**V Gänge** 59,00 EURO // komplett

# genuss auf dem land

## **kleiner feldsalat**

mit gebratenem Ziegenkäse, Apfel & Haselnuss

**9,00**

## **süppchen**

nach Tagesangebot

## **unsere wildbratwürste**

dazu Senfsauce, Balsamicolinsen & Kräuter-Kartoffelecken

**17,00**

## **hausgemachte maultaschen**

mit buntem Pilz-Zwiebel-Gemüse & Majoran-Pfefferschaum

**22,00**

## **filet vom saibling**

mit Molke, Orangen-Fenchel & Venere Risotto

**23,00**

## **sauerbraten vom heimischen wild**

dazu Maronen, Preiselbeere, Rosenkohl & handgedrehte Klöße

**27,00**

## **kalbsfilet**

mit Tomatensalsa, Gnocchi-Tomaten-Pfanne & Ruccola

**28,00**

## **landexotik, die schmeckt**

Unser Buttermilch-Kokos-Kuchen, nach Familienrezept

mit Ananas-Sorbet & Piña Colada Schaum

**10,00**