

Menü

Kürbis-Kokos-Suppe
Gegrillte Jakobsmuschel, Yuzu Karamel

Piccata vom Seeteufel
Gemüse-Spaghettini, Zitronengras, Süßkartoffel-Gnocchi

Barbarie Entenbrust
Waldpilzrisotto

Kalbsfilet
Trüffelkruste, Kartoffel-Gratin

Geschmorte Feige
Sabayone, Kalamansi-Sorbet

3 Gang-Menü 50 Euro
Weinbegleitung 18 Euro

4 Gang Menü 70 Euro
Weinbegleitung 24 Euro

5 Gang Menü 90 Euro
Weinbegleitung 30 Euro

Veganes Menü

Kürbis-Kokos-Suppe
Gemüse-Wantan

Vegane Kartoffel-Pilz-Tofu-Ravioli
Kürbis, Gemüse

Geistreiches Sorbet
Sorbet, Obstgeist

3 Gang Menü 37 Euro
Weinbegleitung 19 Euro

Vorspeisen

Herbstsalat

Kartoffel-Ziegenkäse-Raviolo

Nüsse, Kastanien

18,00 Euro

Kürbis-Kokos-Suppe

Gegrillte Jakobsmuschel, Ducca Karamel

12,00 Euro

Kingfish

Daikon Rettich, Ponzu, Miso, Ingwer, Erdnuss

20,00 Euro

Trüffelpasta

Tagliarini, frischer Herbsttrüffel

20,00 Euro

oder für Unentschlossene:

3 Gang-Überraschungs-Menü

47,00 Euro

Hauptgänge

Piccata vom Seeteufel
Gemüse-Spaghettini, Zitongras, Süßkartoffel-Gnocchi
30,00 Euro

Reh
Schupfnudeln, Pilze, Cranberry Jus
30,00 Euro

Barbarie Entenbrust
Waldpilzrisotto
29,00 Euro

Kalbsfilet Rossini
Herbsttrüffel, Gänseleber, Kartoffel-Gratin
45,00 Euro

Vegane Kartoffel-Pilz-Tofu-Ravioli
Kürbis, Gemüse
22,00 Euro

Dessert

Geschmorte Feige
Sabayone, Kalamansi-Sorbet
12,00 Euro

Riesenpraline
Valrhona Schokolade, Nougat, Himbeere, Chai
12,00 Euro

Affogato
Espresso, Chai-Rahm-Eis
8,00 Euro

Erläuterungen

Piccata:

Italienisch für kleine Schnitzelchen, bei uns vom Seeteufel, in Parmesan-Ei-Hülle

Yuzu:

Ist ein natürliche Kreuzung aus Kalamansi und Mandarine.

Ponzu:

Ist eine Würzsauce auf Basis von Zitrusfrüchten, die in der japanischen Küche verwendet wird

Miso:

Ist eine Paste aus Sojabohnen, Salz und verschiedenen Getreide-Sorten. Es wird in der Herstellung Gerste, aber auch Reis verwendet.

Daikon Rettich:

Oder Winterrettich ist ein mild schmeckender Riesenrettich aus Ostasien

Sabayone:

Weinschaum Creme