

Vorspeisen

Gebratene Jakobsmuschel und hausgebeizter Lachs
an einem milden Gurkensalat, mit Kartoffelstroh und Senfkaviar
14,50 €.

Würziges Tatar vom heimischen Weiderind
mit gebratenem Wachtelei Trüffelmayonnaise und Brot-Chip
16,30 €.

Klare Brühe vom heimischen Rothirsch
mit Hirschklößchen, Pfannkuchen-Streifen und Wurzelgemüse
7,80 €.

Sellerie-Birnen Rahmsuppe
mit einem Grünkohlbonbon und Haselnuss-Espuma
8,40 €.

Hauptgänge Fisch

Gebratene ganze Forelle „Müllerin“
in Mandelbutter gebraten, mit Salzkartoffeln und Salatteller
29,50 €.

Saltimbocca vom schwarzen Heilbutt
mit Ofenkürbis, Parmesanrahm und Ravioli, gefüllt mit Spinat und Ricotta
34,80 €.

Hauptgänge Fleisch

Sous vide gegarter Schweinebauch und Schweinefilet vom Duroc Schwein
mit Ofenmöhren, Schwarzbiersoße und Senf-Honig-Herzoginkartoffeln
29,60 €.

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust unter der Pinienkern-Honighaube
mit Blaubeeren Jus, Topinambur Püree und gebratenem frischen Grünkohl
33,00 €.

Zart rosa gebratenes Pfefferrumpsteak
mit frischem Marktgemüse, geschmorten Zwiebeln und Sauce Beàrnaise
36,50 €.

Geschmorte Hirschkeule und Rehmedaillon unter der Maronenhaube
mit Brezelknödel, Preiselbeer Rahm und gebratenem Spitzkohl
38,90 €.

Dessert

Bratapfelragout mit zart schmelzenden Pistazieneis
6,50 €.

Schwarzwälder Kirsch Tiramisu
6,00 €.

Creme Brulee von weißer Schokolade und Tonkabohne
mit fruchtigem Orangensorbet
9,50 €.