



Menüzusammenstellung Herbst

Vorspeise

Frischer, grüner Salat mit roter Paprika, Lauch, Friséesalat und Radieschen im Weckglas, dazu Himbeer-Limetten-Dressing

Getrüffeltes Maronencremesüppchen mit karamellisierten Walnüssen

Lachsloin gebeizt mit Ahornsirup und Chili, Feldsalat und Kartoffel-Dill-Vinaigrette

Törtchen von der Räucherforelle mit Riesengarnele, Frankfurter grüner Sauce

Geräucherte Entenbrust auf Süsskartoffel-Erdnusspuree

Erbsen-Minz-Dome auf Pumpernickel

Hauptspeise

Hirschkeulen sous-vide gegart, Morcheln, Maronen und Lebkuchensauce

Lammragout in Knoblauchjus, Baharat-Gewürz

Rinderroulade gefüllt mit Durocschinken, süßem Senf und Früchten, Rotweinjus

Hähnchenbrust mit Kürbis-Paprikagemüse überbacken

Kleine Wiener Schnitzel vom Seeteufel mit Safransauce

Feigenrotkohl

Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln verfeinert

Schwarzwurzeln à la Crème

Steckrüben-Karottengemüse

Brezenknödel mit Pfifferlingen, geröstete Sonnenblumenkerne

Miniknödel

Röstkartoffeln

Spätzle

Dessert

Brombeerschnitte mit weißer Schokoschicht

Herbstliche Mousse von der Macadamianuss

Rumtopfrüchte mit Sauerrahmcreme



Menüzusammenstellung Winter

Vorspeise

Schaumsüppchen vom Kürbis
Bauernbrot mit Olivenöl und Tomaten
Feldsalat im Weckglas mit Kartoffel-Vinaigrette
Graved-Lachs aus Norwegen mit feinen Kräutern, dazu Orangendip
Hausgeräucherter Landschweineschinken aus Beeck, reife Tomaten, rote Zwiebeln,
Sonnenblumenkerne
Crème-Brûlée von der Gänseleber im Weckglas
Auberginen mit Paprika, Knoblauch und Paniermehlkruste
Gänseterrine auf Waldorfsalat, Walnüsse mit Malzbierdressing

Hauptspeise

Seeteufel „piccata“ auf Risotto mit Hummer-Krebssauce
Landente gefüllt mit Maronen und Lebkuchen
Maishähnchenbrust gefüllt mit Pfifferlingen, französische Senf-Jus
Schweineschulter resch gegrillt mit Pfeffersauce
Wildschweingulasch, Wachholder, Waldpilze und fruchtige Holundersauce
Tagliatelle mit Steinpilzen, Pfifferlingen á la Crème
Feigenrotkohl, Bayrischkraut, Rosenkohl mit Bacon, Kohlrabi in Orangen-Rahm
Serviettenknödel oder Mohnschupfnudeln, Back-Kartoffeln

Dessert

Spekulatius-Crème-Brûlée
Lebkuchenmousse auf Kirschen und Preiselbeeren
Schokoladen-Cookie-Mousse mit Rotweibirne
Weiße Zimtousse mit winterlicher Apfelgrütze
Fruchtiges Mandarinenmousse mit Marzipankern und Schokostreusel