



## 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-Erdnusspüree

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