

Menü des Hauses



UNSER KÜCHENTEAM UNTER DER LEITUNG
VON MATTHIAS PAASCH HEIßT SIE HERZLICH WILLKOMMEN!

MENÜ DES HAUSES

APPETITHÄPPCHEN - TELLER

mit ausgewählten kalten und warmen Kleinigkeiten
aus der Vorspeisenküche

* * *

CREMESÜPPCHEN VOM MUSKATKÜRBIS

mit Brotstange

* * *

VARIATION VON EDELFISCHEN UND RIESENGARNELE

mit Pernodrahm

* * *

STEAK VOM RINDERRÜCKEN

unter der Waldpilz-Spitzmorchelkruste mit Rotweinglace, Saisongemüse
und überbackenen Sahnekartoffeln

* * *

DREIERLEI VON DER MANDARINE

- Sorbet, Mousse und Baumkuchen -

Pro Person 49,80 €

Als Drei-Gang-Menü 36,90 € pro Person
(Ohne Vorspeise und Zwischengericht)

Als Vier-Gang-Menü 43,90 € pro Person
(Ohne Zwischengericht)

Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü

WEIßER BURGUNDER ' IM ALTEN ROD '

Q.b.A., trocken

Selection Alexander von Essen & Weingut Spiess, Bechtheim

* Feine Frucht mit duftigen Aromen von frischen Äpfeln und Ananas.

Mit einer markanten Fülle am Gaumen *

0,75 l Fl. 27,90 €

GÄNSEMENÜ

BOUQUET VOM FELDSALAT

in Haselnussöl-Vinaigrette mit gebratener Gänseleber

* * *

GÄNSECONSOMMÉ

mit Haselnuss-Klößchen

* * *

OFENFRISCHE GANS „ DIE KLASSISCHE “

mit Füllung und Jus, Marzipanbratapfel,
Himbeerrotkohl und Kartoffelklöße

* * *

GEEISTER STOLLEN-GUGELHUPF

mit Vanillekirschen und Hippenblatt

Pro Person € 48,80

Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü

PRIMITIVO QUIETUM

Indicazione Geografica Tipica

Winzer Casa Vinicola Minini, Apulien, Italien

0,75 l Fl. 29,80 €

VEGETARISCHES MENÜ

WINTERLICHE BLATTSALATE

mit Sprossen, Kernen und Parmesan-Crunch
in Walnuss-Balsamico Dressing

* * *

SELLERIESÜPPCHEN

mit Kartoffelstroh und Petersiliengrün

* * *

SPINAT-RICOTTA -KNÖDEL

auf Muskat Kürbisgemüse

* * *

WALDBEEREN

im Gewürzsud mit Bourbon Vanilleeis

Pro Person € 36,80

Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü

CHARDONNAY

DOC

Cantina Terlan, Südtirol

0,75 l Fl. 31,90 €