
Trab

Feldsalat mit Nüssen, Speck und Croutons	14,00
Wildschwein-Terrine mit eingelegten Buchenpilzen, Trüffelöl und Preiselbeeren	15,00
Tataki vom Thunfisch mit mariniertem Chinakohl (Kimchi)	20,00
Wachtel-Salat mit Pilzen und Petersilienwurzeln	18,00
Tatar vom Label Rouge-Lachs mit Chili und Limette	18,00
Schaumsuppe vom Hummer mit Wildgarnele	9,00

Galopp

Hausgemachte Nudeln mit Garnelen und Parmesan	20,00
Label Rouge-Lachs mit Winterspinat und Parmesan-Ravioli	30,00
Zanderfilet auf Ochsenchwanz-Sauce, Süßkartoffeln und Fregola Sarda	29,00
Heimischer Hirschrücken mit Bergpfeffer, Blaukrautjus und Zerlei von der Petersilienwurzel	35,00
Unser Rostbraten mit gebackenen Zwiebeln und Spätzle	29,00

Schritt

Geeister Kaiserschmarrn	12,00
2 Kugeln Sorbet mit Premium-Wodka	10,00
3erlei Schokolade Mousse, Parfait und Kuchen	14,00
Zimt-Panna Cotta mit mit Spekulatius und Physalis	12,00
Lebkuchen-Parfait mit Glühweinaromen und Heidelbeeren	12,00