



### **Vorspeisen**

**Mousse von Gänseleber und Reh** auf Brioche und Walnuss-Rosinensablettböden

**Gebratene Riesengarnelen** auf Kürbischutney mit Olivenölgelee und Tomaten-Paprikapesto

**Kalt geräucherte Wildlachswürfel** auf Salat von grünen Linsen mit Forellenkaviar und Kefir

**Rosa gebratener Kalbsrücken** auf Rucola-Limettengelee mit konfierten Orangen und Basilikumpüree

**Gefüllte Wachtel** mit Morcheln und Geflügelleber an Portweinglace und Feigen mit Pommery-Senf

**Steinpilzcremesuppe** mit Nussravioli

### **Hauptgänge**

**Weißes Heilbuttfilet** unter der Safran-Kartoffelkruste auf Blattspinat mit Trüffelkartoffel

**Jacobsmuscheln** auf Gemüsenudeln an Hummerschaumsauce mit grünem Spargel und Wildreis

**Geschmorte Ente** an Cassissauce mit Zwetschgenknödel und Gemüse der Saison

**Rosa gebratenes Kalbsfilet** auf Morchelragout mit Portweinjus, Gemüsemelage und Polentatörtchen

**Rehkeule, rosa gebraten,** an Wacholdersauce mit glacierten Äpfeln, Speckrosenknödel und Haselnussspätzle

### **Dessertvariationen**

**Charlotte Russe · Mousse au chocolat**

**Champagnermousse · Birnen Charlotte**

**Kokos Panna Cotta** mit Mangopüree

**Orangenmousse mit Orangenlikör** und Schokoraspeln im Glas

**Lemon-Tiramisu** im Glas

**Stracciatella Panna Cotta** mit Waldfruchtragout

**Profiteroles** (Mini Windbeutel mit Schokolade)

**Schneeeier** mit Caramelsauce

**Preis pro Person 93,00 €**

inklusive 1 Glas Sekt