



Vorspeisen und kleine Gerichte / *starters and lighter dishes*

- Feldsalat in Kürbiskerndressing mit karamellisierten Kernen,
Räucherlachsstreifen und geröstetem Brioche** 9,50 €
*Corn salad with dressing of pumpkin seeds with caramelized seeds,
strips of smoked salmon and toasted brioche*
- Ceasar Salat mit gebratenen Riesengarnelen und Speck
im Knuspercup serviert** 14,50 €
Ceasar salad with fried king prawns and bacon served in cornet
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucolasalat in Trüffeldressing
und Balsamico-Kirschtomaten** 15,50 €
*Carpaccio of beef with rocket salad in truffled dressing
and Balsamico-cherry tomatoes*
- Törtchen vom heimischen Reh und Entenlebermousse mit
Maronen und herblichem Salatbouquet** 16,50 €
*Tartlet of local venison and mousse of duck liver served with chestnuts
and autumn salad bouquet*

Suppen / *soups*

- Hummerschaumsüppchen mit Garnelenburger** 10,50 €
Lobster mousseline soup with shrimp burger
- Maronencremesuppe mit Entenstopfleberravioli
und gerösteten Haselnüssen** 10,00 €
*Cream soup of chestnut, ravioli filled with enlarged duck liver
served with roasted hazelnuts*
- Wildessenz mit geschwenkten Herbstpilzen** 9,50 €
Essence of venison with sautéed autumn mushrooms

Warme Zwischengerichte / *warm entrées*

- Gebratene Jakobsmuscheln mit Trüffelschaum und
schwarzen Taglierini** 18,50 €
Fried scallops with truffled mousse and black taglierini
- Kremiges Steinpilzrisotto mit Parmesan und Petersilienschaum** 16,00 €
Creamy risotto of boletus served with Parmesan and sauce of parsley

Fisch / fish

Variation von gebratenem Lachs und Zanderfilet auf Portweinwirsing und Topinambur-Blinis <i>Variation of fried salmon and fillet of pike-perch with port-savoy cabbage and Jerusalem artichoke</i>	23,50 €
Pochiertes Steinbuttfilet auf Karottenschaum mit Pastinaken, Rote Bete und Safrankartoffeln <i>Poached fillet of turbot with sauce of carrots served with parsnips, beetroot and saffron-potatoes</i>	27,50 €
Filet vom Loup de Mer auf Wurzelgemüse und Pariser Kartoffeln im Papierwickel <i>Fillet of bass on root vegetables and Parisienne potatoes en papillote</i>	24,50 €

Geflügel / poultry

Maispouardenbrust auf Zitronengras-Kokossoße mit glasiertem Gemüse und Basmati Duftreis <i>Breast of corn poulard on sauce of lemon grass and coconut with glazed vegetables and basmati rice</i>	18,50 €
---	---------

Fleisch / meat

Medaillon vom Hirschrücken auf Kakao-Wildjus mit Obst und Herbstgemüse dazu Maronen-Kartoffel Roulade <i>Saddle of venison on sauce of cacao and venison with fruits and autumn vegetables served with roulade of chestnuts and potatoes</i>	28,50 €
Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße, glasiertem Gemüse und Kartoffel-Birnen Gratin <i>Rumpsteak with creamed pepper sauce served with glazed vegetables and gratinated pears and potatoes</i>	26,50 €
Filet vom Weidekalb mit weißem Trüffelschaum, Orangen-Chicorée und Taglierini <i>Fillet of veal with sauce of white truffl, orange-chicory and taglierini</i>	25,50 €
Chateaubriand für 2 Personen am Tisch tranchiert mit Sauce Choron, sautierten Herbstpilzen, glasiertem Gemüse und getrüffelten Dauphinekartoffeln <i>Chateaubriand for two, carved at the table, with sauce Choron, sautéed autumn mushrooms, glazed vegetables and truffled dauphine potatoes</i>	56,50 €

Desserts / desserts

Variation von der Bühler Zwetschge mit eigenem Eis <i>Variation of Bühler plums with its own ice-cream</i>	10,50 €
--	---------

Mille Feuille von Torroneparfait und Baiser mit Balsamico-Trauben	10,00 €
<i>Mille feuille of parfait of Torrone and meringue served with Balsamico-grapes</i>	
Kombination von Schokolade und Butternut-Kürbis	11,00 €
<i>Combination of chocolate and Butternut pumpkin</i>	
Französische Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf, Früchtebrot und Salzbutter	13,00 €
<i>Selection of French raw milk cheese with fig mustard, fruit bread and salted butter</i>	