



Adventmenü 1

Gebratene Jakobsmuschel
Kräuter Crème Brûlée • Schwarzwurzel

+++

Pilzcremesuppe
Rosmarin-Polenta „Tirtl“

+++

Kartoffel-Gemüsepraline
Kürbisschaum

+++

Zweierlei von der Ente
fermentierte Nüsse • Glühwein-Blaukraut • Mohn „Schupfnudeln“

+++

Kaki Sorbet
Quitten-Joghurtschaum

+++

Zimt Parfait
Portweinzwetschgen • Lebkuchen Crumble

Adventmenü 2

Lauwarmes Lachs Sashimi
Balsamico Endivien • Vanillebutter • Melonenkaltschale

+++

Getrübte Kastaniensuppe
Sellerietasche

+++

Hausgemachte Bergkäse-Fondutaravioli
karamellisierter Radicchio

+++

Kabeljau
Rote Bete Sauce • Sesamkarotten

+++

Hirschrücken
Lakritz Jus • Selleriepüree • Kartoffel-Lebkuchentaler

+++

Apfelknödel
wilde Heidelbeeren • Glühwein Eis



4 Gänge € 69,- • 5 Gänge € 78,- • 6 Gänge € 85,-
Unser hochwertiges Biobrot & saisonaler Aufstrich 3,00 €