

MENU

VORSPEISEN

Dutzen gratinierte Schnecken, Liebstöckelbutter, Knoblauch **225,-**

Morchel mit Geflügelfüllung, Morchelsauce,
wilder Knoblauch, getoastetes brot **275,-**

Dünn geschnittenes Hirschfilet, Blattsalat mit Äpfeln, Fichtenöl **265,-**

Spargel, Sauce Hollandaise, paniertes Bio-Ei **165,-**

SUPPE

Cremige Flusskrebssuppe, Fenchel, Estragon **125,-**

HAUPTGERICHTE

Cremige Dillsauce, Confierte Rippe vom Rind,
Ei, Kartoffeln in Asche gebacken **285,-**

Wildschweinfilet mit Haselnusskruste,
Pilze, Hagebuttensauce, Dinkel **325,-**

Gezogenes Hasenschenkel, dunkle Lebkuchensauce,
Wurzelgemüse, unsere Nudeln **285,-**

Rinderfiletsteak, Foie Gras, Trüffelkaviar,
Weinsauce, Kartoffelpüree **595,-**

Hühnerschenkel „Ballotine“,
verkohelter Lauch, Champagnersauce, Strohkartoffeln **245,-**

Forellenfilet, Sauce Hollandaise, blanchierte grüne Erbsen **285,-**

SALAT

Blattsalat, paniertes Ei, Äpfel, Fenchel, Spargel,
Holunder-Essig-Dressing **245,-**

SPEZIALITÄT

Rindfleischburger, Foie Gras, Lardo Speck, geräucherter Blauschimmelkäse,
geröstete Zwiebelmayonnaise, Brioche, Strohkartoffeln **325,-**

DESSERTS

Soufflé mit Eierlikör, Karamell, Sorbet **145,-**

Schokoladenkuchen, Haselnüsse, Himbeeren, Nusseis **145,-**

Käse von Herrn Mikuláš, unsere Marmelade, getrocknete Früchte **145,-**