

# Unsere Weinempfehlung

begleitend

zum Menü

5 Gang 55,00 €

6 Gang 68,00 €

7 Gang 78,00 €

# Menü

## Kulinarische Einstimmungen

### Gebratene Gänseleber

Quitte | Blutwurst | Chicorée | Akazienhonig-Bergamotte-Jus  
*als Vorspeise 35€*

\*\*\*

### Steinbutt

Pochierte Austern | Grünkohl | Schinken-Sud | Marcis-Beurre Blanc  
*als Zwischengang 42€*

\*\*\*

### Zander

Eigelb | Winterspargel | Mangold | Grüne Wacholdersauce  
Ochsenschwanzragout  
*als Zwischengang 40€*

\*\*\*

### Taubenbrust

Artischocken-Barigoule | Ofenzwiebel | Zwiebelpüree | Sauce Financier  
*als Hauptgang 45€*

\*\*\*

### Naurather Rehrücken

Confierter Sellerie | Chanterelles | Rosenkohl  
Haselnuss | Preiselbeer | Buchweizen | Nougat-Zimt-Jus  
*als Hauptgang 54€*

\*\*\*

Vacherin | Pellkartoffel  
Braune Butter | Feldsalat  
*20€*

\*\*\*

Gestovter Apfel | Eingelegter Hokkaido-Kürbis  
Preiselbeer-Gel | Sauerrahm-Caramelcrème | Gewürzsud-Eis  
*24€*

*5 - Gang 155 € (ohne Steinbutt & Käse)*

*6 - Gang 170 € (ohne Käse)*

*7- Gang 185 €*