

MENÜ

Amuse gueule

*Gebratene Riesengarnele
und Thunfischcreme
mit viererlei Kaviar € 19*



**Essenz von Mittelmeer-Fisch
und Schalentieren**
*mit Tomaten-Sardellenbresato
und Tremezzini-Crostini € 9*



Zitronat-Zitronen-Rapsölsorbet € 6



*Rosa gebratenes Rehrückenfilet
an Berberitzensauce mit Apfelrotkohl
und Schupfnudeln € 32*



Oma Wimmer's gebrannte Creme
neu interpretiert € 11

Menü € 65

Menü -ohne Suppe und Sorbet- € 54

Als begleitende Weine
empfiehlt unsere Sommelière:

SÜDAFRIKA 2016 Rachelsfontein
Chenin Blanc

Gutsabfüllung Weingut Boschendal
0,1l € 4 / 0,2l € 7

ITALIEN/PUGLIA 2016 Fanitini Primitivo

Weingut Farnese Vini
0,1l € 4 / 0,2l € 7,60

Felsenaustern *auf Eis mit Pumpnickelcanapé*
pro Stück € 4,10



Wiener Tafelspitzsülze
mit Feldsalat und Grüner Sauce € 15



Topinambur-Schaumsüppchen
mit Räucherlachsstreifen und eigenen Chips € 6

Aktion Heimatfisch- Genießerwochen

Vorspeise

*Gebeiztes Seesaiblingsfilet
in Honigmarinade mit feinen Salaten € 16*



Hauptgänge

Regenbogenforelle
*im ganzen gebraten, am Tisch filetiert mit
Petersilienkartoffeln und Blattsalat in
hessischem Schmanddressing € 22*



Röllchen von der Lachsforelle
*aus dem Aromadampf
auf alten Gemüsesorten
mit Schnittlauchnudeln € 23*

Cordon Bleu *vom Kalbsrücken*
*mit Petersilienkartoffeln und einem bunten
Salat in Hausdressing € 24*



Geschmorte Rinderbäckchen
*in Banjulsauce mit Petersilienpüree und
getrüffeltem Rahmkohlrabi € 27*



Rosa Barbarieentenbrust
*an Portweinsauce
mit Kräuter-Kartoffelstampf
und glasiertem Gemüse € 21*



Vegetarisch:
Goji Beeren-Chili-Couscous
*auf geschmorten alten Gemüsesorten
mit Pfefferkrüstchen und
Rucola-Pinienkernsalat € 18*



Karamellrahmeis
*mit heißen Sauerkirschen
und Mandelbogen € 11*



Quarksoufflé
mit Preiselbeersorbet € 11