

SPÄTSOMMMERMENÜ - MENU FINE ESTATE



HIRSCHNÜSSCHEN sous vide gegart | Kürbis | Blaukraut-Eis 19
Cervo cotto sous vide, zucca, gelato al cavolo rosso

REGENBOGENFORELLE | frittierte Polenta | Zwiebel süß-sauer | Crème fraîche | Rote Bete 19
Trota iridata, polenta fritta, cipolla in agrodolce, crème fraîche, barbabietola rossa

BEEFSTEAK TATAR VOM HEIMISCHEN RIND | hausgemachter Brioche
Tartare di manzo nostrano con burro e brioche fatte in casa 120g 19 200g 28



KOHLRABISCHAUMSÜPPCHEN | Bruschetta mit Tatar von Wurzelgemüse 12
Zuppa di cavolo rabbia, Bruschetta con tartara di ortaggi a radice

SCHÜTTELBROT TAGLIATELLE | Lammragout | Kräuter Espuma 18
Tagliatelle di pane „Schüttelbrot“, ragù di agnello, spuma alle erbe aromatiche

ROTE BETE RISOTTO CARNAROLI | Mousse von Blauschimmelkäse | Quittengelee 18
Risotto Carnaroli alla Barbabietola rossa, Mousse di formaggio blu, Gelatina di mele cotogne

HAUSGEMACHTE LASAGNETTE BOLOGNESE | frisch im Ofen gebacken 15
Lasagnette alla bolognese, fatte in casa e cotte al forno



ENTENKEULE confiert | Kartoffelpralinen mit Pilzfülle | Apfel-Kürbiscreme 31
Coscia d'anatra confit, Praline di patate ripiene di funghi, Crema di mele e zucca

FILET vom WOLFBARSCH | bunte Tomaten | Melanzane | Olivencrumble 29
Filetto di Branzino, pomodori colorati, melanzane, crumble di olive

Gerne zaubern wir aus unserem Angebot auch vegetarische Gerichte. Bitte fragen Sie uns.
Siamo inoltre lieti di preparare piatti vegetariani dal nostro menu. Chiedeteci pure.

Im Bedarfsfall werden Tiefkühlprodukte verwendet/se neccessario vengono utilizzato prodotti surgelati.