

Vorspeisen

Gänseleber

Gänseleberterriner, Zitronencreme, Rhabarber, Eiskrautsalat, Brioche 23 Euro

Gemüsesalat

Lauwarm marinierte Gemüse, Blattsalate, Brotchips 14 Euro
 mit glasiertem Hummer 28 Euro

Wildkräuter -vegetarisch-

Radieschen, Spargel, rote Bete 16 Euro

Suppe

Krustentierbouillon

Taschenkrebscannelono, Lauchpüree, Lauchzwiebeln 16 Euro

Zwischengänge

Bohngemüse –vegetarisch-

Aioli hollandaise, Paprika, Ziegenkäsekrustel 18 Euro

Huchenfilet

Wildkräutersud, Radieschen, Spargel 26 Euro

als Hauptgang mit Mandelcouscous 37 Euro

Hauptgänge

Lamm

Lammkeule-rosa gebraten und geschmort, Aioli hollandaise, Gremolata, Bohnenpüree, sardische Pasta 35 Euro

Schwarzfederhuhn

gebratene Brust, geschmorte Keule, Erbsen, rote Bete, Morchel-Macaroni-Chartreuse 32 Euro

Rind

rosa gebratenes Rinderrückensteak, Rotweinschalotten, Wurzelgemüse, Kartoffelgratin 28 Euro

Dessert

Bergamotte, frischer Käse & Tee

Bergamottesorbet, Teesud, frischer Käse, geeiste braune Butter 15 Euro

Brombeeren, Roggen & Milch

Brombeersorbet, Brombeergel, Brombeerkompott, Getreidemilchcreme, Roggenporridge, Milchschaum 15 Euro

Käse vom Wagen

Käseauswahl von -Maitre Affineur Waltmann, Zwetschgen-Ingwersenf, Feigensenf 12-18 Euro

Menü

Gänseleber

Gänseleberterrine, Zitronencreme, Rhabarber, Eiskrautsalat, Brioche

Krustentierbouillon

Taschenkrebscannelono, Lauchpüree, Lauchzwiebeln

Huchenfilet

Wildkräutersud, Radieschen, Spargel

Lamm

Lammkeule-rosa gebraten und geschmort, Aioli hollandaise, Gremolata,
Bohnenpüree, Ziegenkäsekrustel, sardische Pasta

Käse vom Wagen - Maitre Affineur Waltmann

Zwetschgen-Ingwersenf, Feigensenf

Bergamotte, frischer Käse & Tee

Bergamottesorbet, Teesud, frischer Käse, geeiste braune Butter

Menü komplett	102 Euro
Korrespondierende Weine	58 Euro
Menü mit 5 Gängen (ohne Käse)	90 Euro
Korrespondierende Weine	48 Euro
Menü mit 4 Gängen (ohne Käse/ ohne Krustentierbouillon)	80 Euro
Korrespondierende Weine	38 Euro

Hummermenü

(Menü auf Vorbestellung zu den unten angegebenen Terminen)

Marinierter Hummer

Zitrone, Rhabarber, Eiskraut

Hummerschaum

gebackener Hummer, Spargel, Radieschen

Glasierter Hummer

Erbsen, rote Bete, Pilzerde

Bergamotte, frischer Käse & Tee

Bergamottesorbet, Teesud, frischer Käse, geeiste braune Butter

Thomas Hüttl empfiehlt: **2016 „BIG BLESIOUS“** Riesling QbA
Weingut Blesius, Graach/Mosel **48 Euro**

Hummermenü

Vier Gang-Menü (drei Gänge vom Hummer mit Dessert) **92 Euro**

Termine: 16. März 2018, 31. März 2018, 13. April 2018, 27. April 2018

Bitte reservieren Sie Ihr Hummermenü Tel. 0971 72240

(Änderungen bezüglich der Beilagen behalten wir uns saisonal bedingt vor.)

Weinmenü am Donnerstag:

4 Gänge aus dem aktuellen Menü inkl. Weinbegleitung **98 Euro**

Sonntagsmenü zum Wochenendausklang: (außer an den Feiertagen)

3 Gänge mit Wahlmöglichkeit des Hauptgerichtes zum Preis von **52 Euro**

Unsere Speisen können Allergene enthalten. Gerne reichen wir Ihnen eine Karte mit entsprechender Kennzeichnung.

Vegetarisches Menü

Gemüse

marinierte Gemüse, Radieschen, Kressesalat

Wildkräuter

Spargel, rote Bete

Bohngemüse

Aioli-hollandaise, Paprika, Ziegenkäsekrustel

Bergamotte, frischer Käse & Tee

Bergamottesorbet, Teesud, frischer Käse, geeiste braune Butter

oder

Brombeeren, Roggen & Milch

Brombeersorbet, Brombeergel, Brombeerkompott,
Getreidemilchcreme, Roggenporridge, Milchschaum

Menü komplett 56 Euro