

Vorspeisen

Feldsalat 14 €

Bacon | rote Zwiebeln | Laugencroutons | Himbeer-Dressing
B, G, I, L

König's Pastete 22 €

Ragout vom Hirschrücken | Morchel | Blätterteig-Pastete
Feldsalat | Himbeer-Dressing | Laugencroutons
B, G, I, L

Suppe

Doppelte Kraftbrühe vom Ochsenschwanz 15 €

Asiatische-Ochsenschwanz-Maultäschle | Flädle | Wurzel-Gemüse | Kräuter
A, B, G, I, L

getrübte Maronen-Rahmsuppe 14 €

Maronen Pesto | Maronenschaum | Butter Brioche
G, I, J, K

Tradition

Variation von

Hummer & Flusskrebse 43 €

Hummer-Flusskrebse-Terrine | Hummerschaum-Süppchen | Hummer-Flusskrebse-Ragout
Feldsalat | Himbeer-Dressing | Butter-Brioche
A, B, C, G, I, L

Variation von

Gänse & Entenstopfleber 43 €

Karamellierte-Gänsestopfleber | Gänsestopfleber-Terrine
Ganache de Foie Gras de Canard Rougié
Buchenpilze | Feige | Soße Cumberland | Feldsalat | Himbeer-Dressing | Butter-Brioche
A, B, G, I, L

Hauptgerichte

Zwiebelroastbraten 35 €

Rotweinsöfle | Zwiebel-Confit | Maultäschle | Bio Möhrchen | geschmelzte Spätzle

A, B, G, I, J, L

Filet Mignon vom Kalbsfilet 44 €

Rahmsöfle | Morcheln | Bio Möhrchen | geschmelzte Spätzle

A, B, G, I, L

Loup de mer 40 €

Wolfsbarschfilet | Gambas | Fluss-Krebs

getrocknete Tomaten | Kapern | Zitrone | Olivenöl | Chilli | Wilder Broccoli | Linguine

A, B, C, D, G

Wildhasenrücken 39 €

Trollinger-Rotweinsöfle | Bio Möhrchen | Haselnuss-Spätzle

A, B, G, I, L

Medaillons vom Hirschkalbs-Kotelett 40 €

Wachholder-Rahmsöfle | Maronen-Cranberry-Butter | Kartoffel-Rosenkohl-Stampf

G, I, J, K

½ Ente entbeint 36 €

Enten-Orangen-Jus | Apfelrotkohl | Mini Kartoffelklöße

A, B, G, I, J, K

konfierte Gänsebrust 36 €

Gänse-Beifuß-Jus | Apfelrotkohl | geschmelzte-Mini-Kartoffelknödel

A, B, G, I, J, K

Vegan & Vegetarisches

Veganes Wild-Geschnetzeltes 31 €

Apfelrotkohl | geschmelzte-Mini-Kartoffelknödel

F, I, 9

Trüffel-Ravioli 33 €

Waldpilzsud | Trüffelschaum | Waldpilze

B, E, G, I, L

Süße Köstlichkeiten

Gewürzkuchen-Soufflé

Orangen-Sorbet | Pochierte Cassis-Birne

A, B, G, L

Crème-Brûlée

Himbeer-Sorbet | Beeren-Ragout

A, G,

Calvados Panna-Cotta

grünes Apfelsorbet | Bratapfel-Kompott

G

Je

11 €

Dreierlei Sorbet 9 €

Affogato 6 €

Espresso | Vanille-Eis

9 | A, G

Mandel-Nugat-Soufflé 15 €

Zartbitter Schokoladen-Eis | warme-Kirschen

Saison-Menü 60 €

Erster Gang

getrübte Maronen-Rahmsuppe

Maronen Pesto | Maronenschaum | Butter Brioche

Zweiter Gang

Barbarie Ente entbeint

Enten-Orangen-Jus | Apfelrotkohl | Mini Kartoffelklöße

Dritter Gang

Mandel-Nugat-Soufflé

Zartbitter Schokoladen-Eis | warme-Kirschen

Stammgast-Menü 66 €

Erster Gang

Doppelte Kraftbrühe vom Ochsenchwanz

Asiatische-Ochsenchwanz-Maultäschle | Flädle | Wurzel-Gemüse | Kräuter

Zweiter Gang

Filet Mignon vom Kalbsfilet

Rahmsöße | Morcheln | Bio Möhrchen | geschmelzte Spätzle

Dritter Gang

Crème-Brûlée

Himbeer-Sorbet | Beeren-Ragout