

Menüvorschläge Herbst-Winter

*Dies ist nur eine kleine Auswahl unseres großen Angebotes,
gerne unterbreiten wir Ihnen ein spezielles Angebot*

Menü 1 zu 35,-€

Geräucherter Donau-Waller auf Salat von Wurzelgemüse

Rumpsteak mit Odenwälder Schwarzbrot-Kirschsoße auf
Rahmwirsing und Kartoffelgratin

gebackene Feige mit weißem Schokoladeneis
auf Honigsoße

Menü 2 zu 35,-€

Roulade von Lachsforelle mit eingelegtem Gewürz-Kürbis

Kalbssteak mit Speckchampignons und Käse überbacken auf
Balsamessigjus mit Dauphinkartoffeln und Zucchini Gemüse

Espressomousse und weißes Kaffeeis auf
Dattel-Amarettin Salat

Menü 3 zu 35,-€

Variation von Hokaito-Kürbis mit weihnachtlich
gebeiztem Schottischen Wildlachs

Gänsekeule auf Apfelrotkohl mit Maronen
und Kartoffelknödel

“Unser Christstollen“

Christstollenparfait mit Rosinenaufwurf, Zitronat-
und Orangeatmousse auf Mandelsoße

Menü 4 zu 38,-€

Sülze von Lachsforelle und Meerrettich
und Räucherforellenmousse mit rote Bete und Feldsalat

Perlhuhnbrust auf Quitten- Weißkraut
mit Trüffeljus und Williamskartoffeln

Mohn- Creme brûlée mit weißem Schokoladeneis
auf Preiselbeer- Mandarinen- Kompott

Menü 5 zu 38,-€

Feldsalat in Feigendressing mit Pangasiusroulade im
Speckmantel auf Feigenkompott

Hirschsteak in Mandeln gebraten mit Rotkraut-Backpfel auf Rosmarin-
Rotweinjus und Preiselbeer-Semmelauflauf

Orangenmousse und Zitronentarte auf
Vanille-Schokoladensoße

Menü 6 zu 40,-€

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspänen und kleinem Salat

Entbeinte Kaninchenkeule, heiß geräuchert
auf getrüffelter Butterpolenta mit Kräuterjus und italienischen Gemüse

Amarettinaufauf mit Grappaeis und
Haselnußnougatsoße

Menü 7 zu 40,-€

Mousse und Salat von Schwarzwurzeln
mit Pangasiusroulade im Speckmantel

Odenwälder Wilschweinsteak auf Trüffel-Buttersoße mit Blattpetersilien-
Semmelauflauf und Wirsingcrepes

Gestürzter Birnenlebkuchen
mit Walnuss- Ahornsirup-Eis

Menü 8 zu 44,-€

Roulade vom Bachsaibling und Krebsen
in Krebssoße mit Salaten

Roastbeef im ganzen rosa gebraten auf geräuchertem Weißkraut
in Rotweinjus, gebackenes Kartoffel-Kürbiskernölpüree

Variation von Passionsfrüchten

Menü 9 zu 45,-€

Süß-sauer eingelegter Chinakohl mit Törtchen
von asiatisch gewürztem Thunfischtatar auf Limonencreme

Entenbrust in Blutorangenjus auf Trüffel-
Schwarzwurzeltarte mit Mandelkartoffel

Ananasküchlein mit weißem Schokoladeneis
auf Kokosnußsoße

Menü 10 zu 52,-€

Gänsestopfleberterrine mit Banjulssoße
und Capuccino von schwarzen Trüffeln

Rinderfilet in Mandel-Zwiebelkruste auf
Feigenjus mit Kartoffel-Wirsingstrudel

Schokoladencrepes mit Calvados-Äpfeln
und Pralineneis

Menü 11 zu 54,-€

Roulade von Lachsforelle und Zander auf
Rote-Bete-Kartoffelsalat in Meerrettichmarinade
mit Gartenkräutersoße

Fasanenkraftbrühe mit Waldpilzen unter
der Blätterteighaube

Odenwälder Hirschsteak auf
Trüffel-Buttersoße mit Blattpetersilien-
Semmelaufauf und Wirsingcrepes

Preiselbeerkompott mit Backapfel
und Haselnußnougateis

Menü 12 zu 55,-€

Carpaccio vom rosa gebratenem Odenwälder Hirsch
in Apfel-Selleriemarinade mit Feldsalat in Feigensenf

Zanderfilet auf geräuchertem Weißkraut
in Rosmarinsoße

Poulardenbrust in Trüffelpanade auf Topinamburtarte
in süß-saurer Schwarzbrotsoße mit Kürbisstrudel

Schokoladencrepes mit Calvados-Äpfeln
und Pralineneis

Menü 13 zu 48,-€

Lauch-CousCous mit Rote-Bete-Soße und
warm geräuchertem Wildlachs

Gänsebrust auf Quittenweißkraut mit Malzbierjus
und Apfel-Semmelstrudel

Preiselbeermousse mit Karamelleis auf
Schokoladensoße

Menü 14 zu 58,- €

Kohlrabi mit Brunnenkressemarinade und
warm geräuchertem Wallerfilet

Dorade Royale auf Olivenölrissotto mit Tomaten
in Limonensoße

Hirschücken mit Mandeln gebraten auf
Selleriestrudel in Banjulsjus

Variation von brauner und weißer Valhrona-Schokolade

Menü 15 zu 58,-€

Schwarzwurzeln in Trüffelöl mit Wallerroulade
und Feldsalat in Kartoffeldressing

Zanderfilet auf Rotweinsrisotto
in Fenchelfond

Wildhasenrücken auf Maronen-Rosenkohltarte
in Apfeljus

“Besoffener Guglhupf“ mit Marzipan-Mandeleis

Menü 16 zu 65,-€

Entenbrust-Gänsestopfleberterriner mit Banjulssoße
mit Romanasalat in Feigensenfmarinade

Rochenflügel auf Lauchrisotto
in Rote-Bete-Soße

Rehrücken auf
Sellerietarte mit Trüffelbutter

Apfel-Brotauflauf mit Preiselbeereis
auf Karamelsoße

Menü 17 zu 58,-€

Carpaccio vom Hirsch in Sellerie-Apfelvinaigrette
mit Feldsalat in süßem Senfdressing

Schottischer Wildlachs auf Spinatrisotto
in Muskatblütensoße

Fasanenbrust auf Trüffelwirsing in
Gänsestopfleberjus mit Kartoffel-Trüffelöltörtchen

Schokoladenküchlein mit Zimteis und
Glühwein-Birne

Menü 18 zu 58,-€

Krevetten-Wan-Tan auf Mangoketchup
mit Zitronengras-Kokosnuß-CousCous

Seeteufel auf Wasabi-Reis
in Reissessigbuttersoße

Lammrücken in Garam Marsala gebraten auf
Linsengemüse in schwarzer Sesamsoße

Gebackene Feigen auf süßem Quinoa mit
grünem Teesorbet

Menü 19 zu 58,-€

Mousse von Blumenkohl und Blattpetersilie mit
Krevettenspieß auf schwarzen Walnüssen

Zanderfilet auf Pumpernickelrisotto
in Rosmarinsoße

Kaninchenrücken auf Hirsegemüse in Süßer-Senfjus
mit Zuchinitörtchen

Schokoladen-Minz-Bratapfel auf Valhrona-
Schokoladensoßen mit Calvadoseis

Menü 20 zu 78,-€

Champagnerlinsen mit gebratenen
Jakobsmuscheln

Wachtelessenz unter der Blätterteighaube

Zanderfilet mit Speck gratiniert auf Kürbiskernöl-
Kartoffeln in weißer Pfeffersoße

Lammrücken auf Limonenwirsing mit Cuminjus
und Graupencrepes

Käseauswahl

Birnenstrudel auf Haselnußnougatsoße mit
Birnen-Vanillesorbet