

Das Lieblingsmenu von Küchenchef Nicolai Biedermann

*Marinierte Gänsestopfleber
mit geröstetem Brioche, Whiskey und Cola*



*Essenz vom Kalbsschwanz
mit Trüffel und Sellerie*



*Gebratener Färöer-Lachs
mit Wirsing und Salzzitrone*



*Medaillon vom Rinderfilet
mit Petersiliensauce, Eigelb
Sardellen und Lyoner Kartoffeln*

oder

*Rosa gebratener Rücken und geschmorter Bauch vom Milchlamm
mit Minze, Ziegenkäse und Kartoffelmousseline*



*Zitronengras-Minestrone
mit grüner Shisokresse und marinierten Gurken*

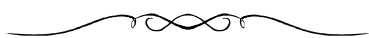
als 5 Gang-Menu zum Preis von € 108,00

*als 4 Gang-Menu ohne warmes Zwischengericht
zum Preis von € 88,00*

*als 3 Gang-Menu ohne Suppe und warmes Zwischengericht
zum Preis von € 75,00*

Unser vegetarisches Kaminstubenmenu

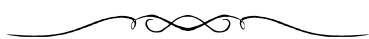
*Variation von Blumenkohl und Karotte
mit Purple Curry*



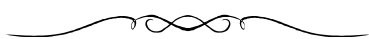
Creemesuppe von der Marone mit Granny Smith Apfelpüree



Parmesanraviolo auf Blattspinat und Kartoffeljus



*Gegrillte Kichererbsenschnitte
mit Spitzkohl, Kirschtomaten und Raucharomen*



*Joghurt-Limettenparfait
mit Limoncello und Haselnüssen*

als 5 Gang-Menu zum Preis von € 88,00

*als 4 Gang-Menu ohne warmes Zwischengericht
zum Preis von € 69,00*

*als 3 Gang-Menu ohne Suppe und warmes Zwischengericht
zum Preis von € 57,00*

Die Kaminstube

Vorspeisen

*Tranche vom Saibling von unserem Forellenhof aus Buhlbach
mit Schwarzwurzeln, Buttermilch und schwarzem Knoblauch* 25,00 €

*Marinierte Gänsestopfleber
mit geröstetem Brioche, Whiskey und Cola* 32,00 €

*Variation vom Blumenkohl und Karotte
mit Purple Curry* 22,00 €

Suppen

*Cremesuppe von der Marone
mit Granny Smith Apfelpüree* 13,50 €

*Essenz vom Kalbsschwanz
mit Trüffel und Sellerie* 14,50 €

Zwischengerichte

*Kross gebratenes Filet vom Flusszander
mit Speck-Beurre-Blanc und Champagnerlinsen* 26,00 €
als Hauptgangportion 31,00 €

*Gebratener Färöer-Lachs
mit Wirsing und Salzzitrone* 27,00 €
als Hauptgangportion 32,00 €

*Parmesanraviolo
auf Blattspinat und Kartoffeljus* 21,00 €

Hauptgerichte

*Rosa gebratener Rücken und geschmorter Bauch vom Milchlamm
mit Minze, Ziegenkäse und Kartoffelmousseline* 33,00 €

*Hirschrückenmedaillon
mit Preiselbeerglace, Apfelrotkraut und Schupfnudeln* 35,00 €

*Medaillon vom Rinderfilet in Petersiliensauce
mit Eigelb, Sardellen und Lyoner Kartoffeln* 36,00 €

*Gegrillte Kichererbsenschnitte
mit Spitzkohl, Kirschtomaten und Raucharomen* 25,00 €