

Das Lieblingsmenu von Küchenchef Nicolai Biedermann

*Warm geräuchertes Filet vom Färöer Lachs
mit Karottenpüree, Zitrusfrüchten
und Buttermilch*

*Essenz vom Wild aus der Bareiss-Jagd
mit rotem Portwein und Sellerieklößchen*

*Kreation von der Wildgarnele
mit Tomatenmarmelade
Zuckerschoten und Corailnudeln*

*Tournedo „Rossini“ vom Weiderind
mit gebratener Gänseleber
Blattspinat und Trüffelpüree
oder*

*Medaillon vom Hirschrücken
mit Preiselbeersauce, geschmälzten Schwarzwurzeln und handgeschabten Spätzle*

*Sauerrahmmousse
mit Williams-Christ-Birnenragoût
und Kardamom*

als 5 Gang-Menu zum Preis von € 115,00

*als 4 Gang-Menu ohne warmes Zwischengericht
zum Preis von € 89,00*

*als 3 Gang-Menu ohne Suppe und warmes Zwischengericht
zum Preis von € 74,00*

Unser vegetarisches Kaminstubenmenu

*Marinierte Rote Bete mit Ziegenkäseschaum
gepickelten Radieschen und Senfsaat*

*Crèmesuppe von der Pastinake
mit grünem Apfel und Schnittlauch*

*Gratinierter Kürbisflan mit Vervenejus
Kürbiskernpesto und Haselnüssen*

*Acquerellorisotto mit schwarzem Wintertrüffel
Schalottenjus und Romanesco*

*Riegel von der Ivoire Schokolade
mit Ragoût von Orangen
und Marzipaneis*

als 5 Gang-Menu zum Preis von € 98,00

*als 4 Gang-Menu ohne warmes Zwischengericht
zum Preis von € 78,00*

*als 3 Gang-Menu ohne Suppe und warmes Zwischengericht
zum Preis von € 62,00*

Die Kaminstube

Vorspeisen

<i>Warm geräuchertes Filet vom Färöer Lachs mit Karottenpüree Zitrusfrüchten und Buttermilch</i>	<i>27,00 €</i>
<i>Marinierte Rote Bete mit Ziegenkäseschaum gepickelten Radieschen und Senfsaat</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Cassoulet vom Stubenküken mit Ingwercreme Süßkartoffel und Salbei</i>	<i>26,00 €</i>

Suppen

<i>Essenz vom Wild aus der Bareiss-Jagd mit rotem Portwein und Sellerieklößchen</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Crèmesuppe von der Pastinake mit grünem Apfel und Schnittlauch</i>	<i>15,50 €</i>

Zwischengerichte

<i>Gebackenes Bries und Backenragoût vom Kalb mit Kartoffelschaum und Petersilienwurzelcreme</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Kreation von der Wildgarnele mit Tomatenmarmelade Zuckerschoten und Corailnudeln</i>	<i>31,00 € als Hauptgericht 36,00 €</i>
<i>Gratinierter Kürbisflan mit Vervenejus Kürbiskernpesto und Haselnüssen</i>	<i>24,00 €</i>

Hauptgerichte

<i>Medaillon vom Hirschkalbsrücken in Preiselbeersauce mit geschmälzten Schwarzwurzeln und handgeschabten Spätzle</i>	<i>39,00 €</i>
<i>Tournedo „Rossini“ vom Weiderind mit gebratener Gänseleber, Blattspinat und Trüffelpüree</i>	<i>43,00 €</i>
<i>Gebratene Seezungenfilets nach „Müllerin Art“ mit Zitronen-Kapernbutter und Petersilienkartoffeln</i>	<i>46,00 € als Zwischengang 39,00 €</i>
<i>Acquerellorisotto mit schwarzem Wintertrüffel Schalottenjus und Romanesco</i>	<i>28,00 €</i>

*Sollten Sie Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen haben,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*

Desserts

*Sauerrahmmousse
mit Williams-Christ-Birnenragoût
und Kardamom*

18,00 €



*Riegel von der Ivoire Schokolade
mit Ragout von Orangen
und Marzipaneis*

18,00 €



*Ganache von der Guanajakuvertüre und Olivenöl
mit Espressocrème, eingelegten Zwetschgen
und Yuzusorbet*

18,00 €

*Financier vom Muskatkürbis und Mandellikör
mit Vanille-Chantilly
Sanddorn gel und Tonkabohnen-Mandeleis*

16,00 €



*Dreierlei Sorbets
mit frischen Früchten
und Buttercrumble*

15,50 €



Käse

*Auswahl europäischer Käse
mit Trauben
und Feigensenf*

16,50 €

Dessertweine

2020

*Dom Bellegarde
Domaine C. Thibault
Juraçon*

Glas 0,1 l 16,00 €



2022

*“Die kleine Eiszeit”
Eiswein aus Cabernet Cubin & Syrah
Weingut Bernhard Ellwanger
Württemberg*

Glas 0,1 l 18,00 €



2007

*Schweicher Annaberg
Riesling Beerenauslese
Edition Bareiss
Weingut Heinz Schmitt
Mosel*

Glas 0,1 l 19,00 €



*Pedro Ximenez Murillo
Lustau
Jerez*

Glas 5 cl 15,00 €

Digestifs

*Williams
Reisetbauer
Österreich*

4 cl 25,00 €



*Sauerkirsche
Weingut Bercher
Baden*

4 cl 12,00 €



*Grappa Riserva
8 Jahre
Nonino
Friaul*

4 cl 20,00 €



*Hennessy XO
Cognac*

4 cl 28,00 €



*Glenmorangie Nectar d'Or
Highlands-Schottland*

4 cl 16,00 €