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 Trüffel und Sellerieklößchen

Saiblingsfilet von unserem Forellenhof aus Buhlbach mit grüner Apfelsauce, Sternanis und Salzkaramell

Tournedo "Rossini" vom Weiderind mit gebratener Gänseleber Blattspinat und Trüffelpüree

oder

Rosa gebratener Lammrücken mit Garam Masala Kichererbsen und grobem Couscous



Crème von Milchreis und Tonkabohne mit Passionsfrucht-Ganache Macadamianüssen und Bananensorbet

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

Mousse von gebrannten Cashewkernen mit Preiselbeeren, Sherrygel und altem Balsamico

Maiscrèmesuppe mit Kokosmilch, Curry und Blumenkohl

Risotto von Rote Bete mit Ziegenkäse Walnüssen und Williams Christ Birne

Hausgemachte Kräutertagliarini mit Madeirarahmsauce und gebratenen Steinpilzen

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 ϵ 78,00

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

Die Kaminstube

Vorspeisen

Warm geräuchertes Filet vom Färöer Lachs mit Karottenpüree Zitrusfrüchten und Buttermilch		27,00 €
Mousse von gebrannten Cashewkernen mit Preiselbeeren, Sherrygel und altem Balsamico		23,00 €
Sous vide gegarte Barbarie Entenbrust auf weißer Bohnencrème mit fermentiertem Knoblauch und gepickeltem Gemüse		28,00 €
<u>Suppen</u>		
Essenz vom Wild aus der Bareiss-Jagd mit Trüffel und Sellerieklößchen		16,50 €
Maiscrèmesuppe mit Kokosmilch, Curry und Blumenkohl		15,50 €
Zwischengerichte		
Confiertes Steinbuttfilet mit Artischockenpüree Pinienkernen und Petersilienemulsion	als Hauptgericht	<i>32,00 € 42,00 €</i>
Saiblingsfilet von unserem Forellenhof aus Buhlbach mit grüner Apfelsauce, Sternanis und Salzkaramell	als Hauptgericht	27,00 € 34,00 €
Risotto von Rote Bete mit Ziegenkäse Walnüssen und Williams Christ Birne		24,00 €
<u>Hauptgerichte</u>		
Medaillon vom Hirschkalbsrücken mit Preiselbeersauce, Rosenkohl und handgeschabten	Spätzle	38,00 €
Tournedo "Rossini" vom Weiderind mit gebratener Gänseleber, Blattspinat und Trüffelpüree		42,00 €
Rosa gebratener Lammrücken mit Garam Masala Kichererbsen und grobem Couscous		38,00 €
Hausgemachte Kräutertagliarini mit Madeirarahmsauce und gebratenen Steinpilzen		27,00 €

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

Desserts

Crème von Milchreis und Tonkabohne mit Passionsfrucht-Ganache Macadamianüssen und Bananensorbet

18,00 €

Riegel von der Ivoire Schokolade mit Ragout von Orangen und Marzipaneis

18.00 €



Lauwarmes Mousse au Chocolat mit Zwetschgenröster, Schokoladencrunch und Vanilleeis

18,00 €

Ragoût und Sorbet von Pflaumen mit Buchweizen, Sauerrahm und weißer Schokolade

16,00 €



Dreierlei Sorbets mit frischen Früchten und Buttercrumble

15,50 €



<u>Käse</u>

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 €



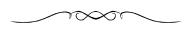
Pedro Ximenez Murillo Lustau Jerez

Glas 5 cl 15,00 €

Digestifs

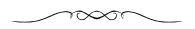
Williams Reisetbauer Österreich

4 cl 25,00 €



Sauerkirsche Weingut Bercher Baden

4 cl 12,00 €



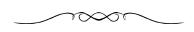
Grappa Riserva 8 Jahre Nonino Friaul

4 cl 20,00 €



Hennessy XO Cognac

4 cl 28,00 €



Glenmorangie Nectar d'Or Highlands-Schottland