



Menü I - Farbenspiel

Duett von Kohlrabi & Rote Bete



Garnelenpfännchen ‚Jaipur‘
Paprika | Frischkäse | Curry



Saltimbocca von der Maispoularde
auf Pak Choi – Enkoi
und Mousseline von Vitelotte



Meersalz – Nougat – Parfait
im Pistazienmantel
an Preiselbeersponge

Menüpreis € 37,00



Menü II - Goldener Löwe

Hausgebeizter Orangen - Lachs
an Brioch
mit Wasabischaum und Wiesenkräutern



Wildconsommé
mit hausgemachten Pelmeni



Sous vide gegartes Flanksteak
auf Saubohnen, Coleslaw
dazu Drillinge



Crumble vom Granny Smith
und Vanille

Menüpreis € 42,00



Menü IV - Martinsgans

(im Zeitraum 11.11. bis 23.12.)

Geflügelrahmsüppchen
mit Curry



Deftige Gänsekeule
an Orangensoße
mit Apfelrotkohl
dazu Kartoffelklöße



Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanille

Menüpreis € 35,00