



## **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**