

### Vorspeisen

„Crispy Duck“ auf geschmortem Radicchio, Passionsfrucht und  
Kräutersalat  
13,90

Lauwarmer Hummer auf Thaicurry mit Mango und Avocado  
18,90

Frühlingsrolle vom Ziegenkäse mit Granatapfel und Feldsalat  
10,90

### Suppe & Zwischengang

Geschäumte Maronensuppe mit Wintertrüffel  
7,90

Jakobsmuschel mit Chicoree, Süßkartoffel und Kokosschaum  
15,50

Gebratene Wachtelbrust auf Belugalinsen und Quittenchutney  
14,50

### Hauptspeisen

Seeteufel auf Rote Bete- Risotto, Chorizo und Meerrettichschaum  
23,90

Entrecôte mit geschmorter Paprika, asiatischen Pilzen und  
Rosmarinjus  
23,90

Rosa Baberie Entenbrust mit 2erlei von der Marone und Apfel-  
Rotkohl  
24,90

Hausgemachte Maronen-Apfel-Ravioli mit Rahmspinat und Trüffelschaum  
17,50

*Dessert & Käse*

*Dessertvariation*

8,90

*Schokoladen-Zimt Crème Brûlée mit Himbeersorbet*

8,90

*Lebkuchenmousse mit Zwetschgenröster und Rotwein-Buttereis*

8,90

*Spekulatiusparfait mit 2erlei von der Mandarine*

8,90

*Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen, Trauben und Birnensenf*

*Klein: 9,50*

*Groß: 12,50*

## Unser Menü

### Zum Aperitif empfehlen Wir:

2012, Spätburgunder Rose Sekt, brut, Weingut Künstler, Rheingau 0,1l 8,50

### Vorspeise

Wildlachs im Norimantel mit Urkarotte, Passionsfrucht und Avocado  
2016, Riesling, trocken, Weingut Übel, Pfalz 0,1l

### Zwischengang

Krosser Zander im Krustentierfond und gegrillten Piemetos  
2016, Weißer Burgunder Lilie, trocken, Weingut Aufricht  
Baden 0,1l

### Hauptgang

Zerlei vom Rind „Filet und geschmorte Backe“ mit Selleriecreme und  
Wintergemüse  
2016, Blaufränkisch, Deutschkreutz, trocken, Weingut Ernst,  
Burgenland 0,1l

### Dessert

Variation von Quitte, Nougat und Tonkabohne  
2013, Riesling, Scharlachberg, Auslese, Weingut Riffel, Rheinhessen 5 cl

Menü 3Gang (Vorspeise oder Zwischengang) 40,-

Menü 3Gang (ohne Dessert) 49,-

Menü 4Gang 59,-

Weinbegleitung 3 Gang 21,-

Weinbegleitung 4 Gang 25,-