

In Vanillebutter gebratene Jakobsmuscheln mit  
herbstlichem Salatsträußchen und Toast

\*\*\*\*

Rahmsüppchen von Muskatkürbis  
mit Kürbiskernöl und Zimtcroûtons

\*\*\*\*

Filet vom Wildhasen in der Walnußkräuterkruste  
mit Spirellinudeln und Feldsalat mit Weißbrotcroûtons

Wildentenbrust unter der Wacholderhaube  
auf Safranjus, frische Rosenkohlblätter und Pilzravioli

Hirschkalbsrücken mit Pfifferlingen in Zwetschgen-Honigsauce,  
Petersilienwurzelmus und Kartoffel-Kräuterroulade

Rehmedaillon mit gebratenen Austernpilzen  
auf Preiselbeersauce mit Apfelrotkraut und Schupfnudeln

Lammhüfte in der Kräuterkruste auf Thymianjus,  
mit Rosmarinkartoffele und Bohnengemüse

Kalbsrücken rosa gebraten in delikater Morchel-Rahmsauce  
mit Butternudeln, Gemüsetörtchen und Ackersalat

Großes Mittelstück vom Rinderfilet auf Marsalacreme  
und marktfrisches Gemüse

Filet vom Angusrind mit einer exquisiten Sauce aus Sahne,  
12-jährigem Glenfiddich Single Malt Whisky und schwarzem Trüffel  
Zuckerschoten und Fenchel, Pommes Macaire

Asiatisch glacierte Barbarie-Entenbrust  
auf Wokgemüse und Nudelreis

\* \* \* \*

Bachsaibling unter der Zitronenkruste  
auf hausgemachten Basilikumnudeln und Kirschtomaten

Riesengarnelen auf Basmatireis  
verfeinert mit einem wunderbaren Söbchen aus Kokosmilch und Ingwer