

Vorspeise

Feldsalat mit Speck und Croûtons 8,90 €

Gänsemenu

Kürbischutney mit geräucherter Gänsebrust und Feldsalat

Kürbiscremesuppe

Bammentaler Gänsebraten mit seiner Jus
Apfelrotkohl, Kartoffelknödel und glasierte Maronen

Nougatparfait mit Schattenmorellen

Menüpreis 4-Gang € 55,-

Menüpreis 3-Gang mit Suppe € 45,-

Menüpreis 3-Gang mit geräucherter Gänsebrust € 50,-

Vorspeisen

Kleiner Salat der Saison € 7,90

Lauwarmer Pilzsalat auf gebratenen Knödelscheiben € 14,-

Herbstsalat mit Tiroler-Speck
Parmesanchip und rote Bete Relish € 14,-

Gebratene Garnelen
auf zweierlei Kürbis und rosa Grapefruit € 16,-

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Crème fraîche
und Kürbiskernöl € 8,20

Entenconsommé mit Flädlerouladen € 9,-

Vegetarische Gerichte

Pilzragout mit frischen Kräutern
und Serviettenknödeln € 19,50

Risotto von Venere-Reis
mit gebratenen Hokkaido-Kürbisspalten € 19,50

Fischgerichte

Pulpo
mit Gemüse-Bohneneintopf € 27,-

Zanderfilet aus Wildfang
auf Blattspinat und Venere-Reis € 32,-
(Binnenfischerei Dr. Kuhn in Karlsruhe)

Fleischgerichte

Coq au Vin Burgunder Art mit Röstgemüse
und Rissolées-Kartoffeln € 22,-

Saure Kalbsnieren mit Spinat
und Bandnudeln € 24,-

Rumpsteak von der Färse mit Kräuterbutter
und Rissolées-Kartoffeln € 25,-

Geschmorte Kalbsbäckchen
mit Wurzelgemüse und Bandnudeln € 26,-

Hirschrückenmedaillon unter der Maronenkruste
mit Schwarzwurzel-Möhren-Gemüse und Spätzle € 32,-