

Menü I

3-Gang 32,50€ netto

Gebratener Ziegenkäse mit Zwetschgen-Wacholder-Marmelade und kleinem Salat

warm goats cheese with plum juniper jam and small salad

Geschmorte Flugentenkeule mit Maronen, Rotkohl und Semmelknödel

braised leg of muscovy duck with chestnuts, red cabbage and bread dumpling

Apfelstrudel mit Vanillesauce

apple strudel with vanilla sauce

Menü II

3-Gang 32,50€ netto

Sellerie- Birnen- Suppe mit Stremellachstatar

celery pear soup with salmon tatar

Rehragout mit Maronen- Traubensauce, Wurzelgemüse und Kartoffel-Kürbisstampf

deer ragout with chestnut grapes sauce, root vegetables and potato pumpkin mash

Schokoladentarte mit Preiselbeer- Eis und Bratapfelkompott

chocolate tarte with cowberry ice cream and baked apple compote

Vegetarischer Hauptgang

Maronenrisotto mit gegrilltem Kürbis und Friséesalat

chestnut risotto with grilled pumpkin and frisée salad

Menü III

3-Gang 34,50€ netto / 4-Gang 42,50€ netto

Wildkraftbrühe mit Kürbismaultaschen

game consommé with pumpkin ravioli

Kalbsleberparfait mit Brioche und Aprikosenchutney

calf's liver parfait with brioche and apricot chutney

Sauerbraten vom Oldenburger Rind mit Spitzkohl und Trockenobstknödel

marinated pot roast of beef with pointed cabbage and dried fruit dumpling

Geröstete Zwetschge mit Zimtrumble, Karamelleis und Haselnussbiskuit

roasted plum with cinnamon crumble, caramel ice cream and hazelnut biscuit



ALPENSTUECK QUALITÄT

Jedes Produkt ist hausgemacht und wird frisch mit regionalen Produkten zubereitet. Wir verwenden keine Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker.