

# Vorspeisen

---

01. Carpaccio vom Butterfisch und Lachs mit Gnocchis in Rucola und Zitronen-Orangenvinaigrette
02. Weisser Latte Macchiato von der Petersilienwurzel
03. Bunter Antipasti-Vorspeisenteller
04. Latte Macchiato vom Hummerschaum und gebratener Jakobsmuschel
05. Pata Negra Ibericoschinken auf rotem Feldsalat mit Walnuss-Olivenölvinaigrette und Cavalon-Melonenkugeln
06. Carpaccio von Thunfisch, Nori & Lachs mit gebratener Scampi und gegrilltem Gemüse in Safranschaumbutter
07. Gegrillte Jakobsmuschel auf cremigen Gnocchis und knackigem Rucola mit Parmesanspänen

# Hauptspeisen

---

01. Duett von Barbarie Entenbrust und Perlhuhn mit Waldpilzrisotto und cremigem Wirsing in Barolojus
02. In Kräuter gebratener Loup de Meer auf Kartoffelkräuterstampf mit gebratenen Pilzen und Safranschaumbutter
03. Knusprige Martinsgans auf Apfelrotkohl , hausgemachten Semmelknödel, Bratapfel mit Cranbeeren und Barolojus
04. Gebratenes Steinbeisserfilet auf Petersilienwurzelpüree, geschwenktem Wirsing & Safranschaumbutter
05. Steinpilzravioli mit gebratenen Waldpilzen und Trüffelschaum
06. Rosa gebratenes Charulux Rinderfilet auf feinem Selleriepüree und getrüffeltem Cremewirsing in Barolojus
07. Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Rucolakartoffeln und Meditteranem gegrilltem Gemüse in Hummerschaumsoße
08. Tournedo vom Hirsch auf Apfelrotkohl , hausgemachten Semmelknödel, Bratapfel mit Cranbeeren und Barolojus
09. Auf der Haut gebratenes Doradenfilet auf Rosmarinkartoffeln Rattatuillegemüse und Zitronen-Olivenölbuter