

*Das „wilde“ Menü:*

*Maronencremesuppe mit Speck-Croutons*

*Pheragout in Preiselbeerrahmsoße an Haselnuss-Kartoffel-Schupfnudeln und  
glacierten Buttermöhren*

*Moussetörtchen von Nougat & Birne auf Kakaobiskuit*

*€ 29,- / Person<sup>1)</sup>*

*Das „mediterran-schwäbische“ Menü:*

*Krautbrühe mit Klöße & Grießbällchen*

*Medaillons vom Irish Black Angus Rumpsteak und von der Schweinelende mit  
Dijon-Senf-Kräuterbutter gratiniert an Knöpfle, Kartoffelgratin & PortweinsöÙe*

*Käsekuchen-Crème Brûlée*

*€ 30,- / Person<sup>1)</sup>*

*Das „vorweihnachtliche“ Menü:*

*Gänsebrühe mit Gänseklein & Grießbällchen*

*Geschmorter Rindertafelspitz in PortweinsöÙe an hausgemachtem  
Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Quark-Knödel*

*Schokoladen-Limtröllchen an Gewürzorange-Konfit*

*€ 28,- / Person<sup>1)</sup>*

<sup>1)</sup> Alle Preise enthalten bereits 16 % MwSt.

*Das „französische“ Menü:*

*Feldsalat an Apfel-Honig-Vinaigrette und Hokkaido-Kürbisquiche*

*Boeuf Bourguignon vom Charolais-Rind mit Kartoffelstampf*

*Bourbon-Vanille-Crème Brûlée*

*€ 29,-/Person<sup>1)</sup>*

*Das „gut-bürgerliche“ Menü:*

*Apfel-Kürbiscrèmesuppe*

*Geschmorter Rinderbraten von der Keule in Portweinsauce an  
hausgemachten Spätzle und glacierten Erbsen und Möhren*

*Weißes & Dunkles Schokoladenmousse*

*€ 25,-/Person<sup>1)</sup>*

*Das „exotische“ Menü:*

*Bunter Blattsalat an Granatapfel-Honig-Dressing und gepufftem Amaranth*

*Gegrillte Hähnchenbrust mit Mango & Speck  
an Basmatireis und glaciertem Kokosmilch-Curry-Gemüse*

*Früchtesushi mit Himbeersauce*

*€ 27,-/Person<sup>1)</sup>*

<sup>1)</sup> Alle Preise enthalten bereits 16 % MwSt.

*Das „crossover“ Menü:*

*Rote Beete Carpaccio mit Kürbiskernöl-Äpfel-Vinaigrette  
und gerösteten Walnüssen*

*Paprika-Rahmgulasch vom Simmentaler Rind an Semmelknödel  
und Buttermöhren*

*Honig-Grießbällchen mit süßer Bröselchmelze an  
Bourbon-Vanillesoße und Zwetschgenkompott*

*€29,-/Person<sup>1)</sup>*

*Das „italienische“ Menü:*

*Gegrilltes Mediterranes Gemüse an  
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsoße)*

*Saltimbocca von der Hähnchenbrust an hausgemachten Kartoffelgnocchis und rahmiger  
Tomaten-Basilikum-Soße*

*Bourbon-Vanille-Panna Cotta mit Birnenkonfit*

*€28,-/Person<sup>1)</sup>*

<sup>1)</sup> Alle Preise enthalten bereits 16 % MwSt.