

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

GEMISCHTER BLATTSALAT
Hirschtrockenfleisch | Haselnuss | Vinaigrette
MIXED LEAF SALAD
Air-Dried Venison | hazelnut | vinaigrette

oder | or

ROLLGERSTENSALAT
Gemüse | Crevetten
PEARL BARLEY SALAD
Vegetables | Prawns

oder | or

KÜRBISCREMESUPPE
Kräuter | Hüttenkäse
CREAM OF PUMPKIN SOUP
Herbs | Cottage cheese

HAUPTGANG MAIN COURSE

LAMMCARRÉ
Bratkartoffeln | Gemüse | Thymianjus
LAMB RACK
Roasted potatoes | Vegetables | Thyme jus

oder | or

SEETEUFEL
Zitrone | Blattspinat | Wildreis | Rieslingsauce
MONKFISH
Lemon | Leaf Spinach | Wild rice | Riesling sauce

oder | or

RISOTTO
Frische Steinpilzen
RISOTTO
Fresh mushrooms

MI - SO | 03. Dezember bis 07. Dezember | 12.00 – 14.00 UHR
WED - SUN | 03. December to 07. December | 12.00 - 14.00 PM

2-GANG
2-COURSE

inkl. ein Glas Wein, 0.5l Wasser & ein Kaffee
incl. one glass of wine, 0.5l water & one coffee

54.—

CHEF'S CHOICE

WINTERSALAT
Kürbis | Granatapfel | schwarzer Trüffel
WINTER SALAD
Pumpkin | pomegranate | black truffle
22.—

ACQUERELLO REIS - 7 JAHRE GEREIFT
Trüffel
ACQUERELLO RICE - 7 YEARS MATURED
Truffle
48.—

OCHSENSCHWANZCONSOMMÉ
Ravioli | Schwarzwurzel
OXTAIL CONSOMMÉ
Ravioli | black salsify
28.—

TAGLIOLINI
Weisser Alba Trüffel
TAGLIOLINI
White Alba truffle
55.—

WOLFSBARSCH
Pacitto Tomate | Endivien | Oliven
SEA BASS
Pacitto tomato | endive | olives
58.—

REHRÜCKEN
Fermentierte Karotte | Rosenkohl | Dijon-Walnusspesto
SADDLE OF VENISON
Fermented carrot | brussels sprouts | Dijon-walnut pesto
58.—

DER APFEL
THE APPLE
18.—

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.
All prices incl. 8.1 % VAT.