

Menüvorschläge Dezember 2024

Menü 1

„Wildtello Spada“

Rosa Hirschkalbsrücken | Schwertfisch-Crème | Kapernblätter | Bronzefenchel

Parmesan-Schaumsuppe | Käse-Windbeutel | Marone & Perigord-Trüffel

Kürbis-Ravioli | Haselnuss-Salbei-Butter | Ricotta salata | Kaffee-Öl

Gebratener Kabeljau | Kartoffel-Carbonara | Paprika-Brodo |
gebratene Flower Sprouts

Entenbrust aus dem Fichtenrauch | Brombeer-Jus | Steckrübenpüree & Pickels |
Brunnenkresse | knusprige Kartoffelschnitte

Tartufo Bianco

Mandel-Nougat-Parfait | Eierlikör | Vanillekipferl-Crumble | Süßholz-Schlehen-Crème
105,- € (ohne Suppe und Ravioli 85,- €)

Menü 2

Apulische Burrata | Rote-Bete-Quinoa | Zwetschgen-Chutney |
Feldsalat & gebrannte Walnüsse

Waldpilzrisotto

Dry aged Rinderfilet vom Holzkohlegrill | Balsamico-Jus | gebratenes Gemüse

Pochierte Dornberger Birne | Cocos-Ingwer-Eis | Schoko-Karamell-Soße
85,- €

Gänsemenü

Feldsalat | Rote Bete-Quinoa | gebrannte Walnüsse | geräucherte Gänsebrust

Parmesan-Schaumsuppe | Käse-Windbeutel | Marone & Perigord-Trüffel

Oldenburger Gans klassisch
Brust und Keule | Klöße | Rotkohl

Tartufo Bianco

Mandel-Nougat-Parfait | Eierlikör | Vanillekipferl-Crumble | Süßholz-Schlehen-Crème

86,- €

Vegetarisches Menü

Apulische Burrata | Rote-Bete-Quinoa | Zwetschgen-Chutney |
Feldsalat & gebrannte Walnüsse

Parmesan-Schaumsuppe | Käse-Windbeutel | Marone & Perigord-Trüffel

Kürbis-Ravioli | Haselnuss-Salbei-Butter | Ricotta salata | Kaffee-Öl

„Shakshuka Italiana“

Caponata | Dornberger Freilande | Basilikum-Schaum

Chicorée-Wurzel-Risotto | Rauchsellerie | Austernpilze | Steinpilzkraut

Tartufo Bianco

Mandel-Nougat-Parfait | Eierlikör | Vanillekipferl-Crumble | Süßholz-Schlehen-Crème

85,- € (ohne Suppe und Shakshuka 74,- €)

**Wir möchten Sie um eine einheitliche Menüauswahl bitten!
(Für Vegetarier und Allergiker bieten wir natürlich gerne eine Alternative an)**