

Menüvorschläge November-Dezember 2026

Menü 1

Rindertatar | schwarzer Knoblauch & Knochenmark | Rettich | Sauerteig-Espuma

Pastinaken-Crèmesuppe | Waldpilz-Pastetchen | Perigord-Trüffel

Kürbis-Ravioli | geräucherte Butter | Estragon | Ziegen-Ricotta | Roggen

Gebratener Kabeljau | Haselnuss-Beurre blanc | dreierlei Karotte | Zorri-Kresse

Hirschrücken mit Tiroler Speck und Liebstöckel gebraten | Sauerkirsche | Rote Bete |
Kakao-Crumble | Pinienkerne

Baba au Rhum | Zwetschge² | Mandel-Sorbet | Crème Chantilly
105,- € (ohne Suppe und Ravioli 85,- €)

Menü 2

Feldsalat | marinierter Kürbis | Kürbiskern-Vinaigrette | geräucherte Gänsebrust

Agloi e olio-Risotto con pomodoro

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

Gebackene Pflaumen | Walnuss-Zimt-Streusel | Mascarpone-Eis
85,- €

Gänsemenü

Gänse-Bruschetta | Rilette & geräucherte Brust | Rotkohlcrème | Wasabi |
Bubu Arare

Gänseessenz | Marsalla | Gänseleber-Ravioli | Gemüsestreifen

Oldenburger Gans klassisch

Brust und Keule | Calvados-Jus | Rotkohl | Kartoffelklöße

Baba au Rhum | Zwetschge² | Mandel-Sorbet | Crème Chantilly

98,- €

ohne Essenz 89,- €

ohne Bruschetta 85,- €

Unser vegetarisches Menü

„Finto tonnato“

Gebackener Sellerie | Kapernsoße | Zitronengel | Petersilienöl | Apfel

Pastinaken-Crèmesuppe | Waldpilz-Pastetchen | Perigord-Trüffel

Kürbis-Ravioli | geräucherte Butter | Estragon | Ziegen-Ricotta | Roggen

Cassis-Pfeffer-Sorbet | Sauerteig-Espuma | fermentierter Pfeffer |
geräuchertes Olivenöl

Rote Bete-Knödel | Meerrettich-Espuma | Rosenkohl |

Schwarze Nüsse, Birne & Staudensellerie | gereifter Bergkäse

Baba au Rhum | Zwetschge² | Mandel-Sorbet | Crème Chantilly

95,- € (ohne Suppe und Sorbet 78,- €)

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