



## Winterliche Menüvorschlag 1

**Mild geräucherte Entenbrust**  
mit zweierlei von der Petersilienwurzel,  
Feldsalat und Sauce Cumberland

\*\*\*

**Gänsebouillon**  
mit feiner Einlage und frischen Kräutern

\*\*\*

**Am Stück gebratener Rücken vom heimischen Wild**  
mit Preiselbeersauce, Wirsinggemüse und Haselnussspätzle

\*\*\*

**Dessertvariation "Mozart Kugel"**  
Nougatmousse, Pistazieneis, Schokostreusel und Marzipanhippe

Zum Preis von € 39,90 pro Person (ohne Vorspeise) bzw.  
€ 49,90 pro Person inklusive Mehrwertsteuer

## Winterliche Menüvorschlag 2

**Carpaccio vom Rind**  
mit geschmortem Hokkaidokürbis, Feldsalat und Haselnussvinaigrette

\*\*\*

**Maronenschaumsuppe**  
mit Rosmarin-Crème fraîche

\*\*\*

**Gebratene Barberie Entenbrust**  
mit Curry von Herbstgemüse und Äpfeln

\*\*\*

**Schokoladenküchlein**  
mit Beerensorbet

€ 35,50 pro Person (ohne Vorspeise) bzw.  
€ 46,50 pro Person inklusive Mehrwertsteuer



## Winterliche Menüvorschlag 3

### **Tafelspitz-Consommé**

mit Bergkäse-Schinkenklößchen und Gemüsestreifen

\*\*\*

### **Lachsfilet Sous Vide**

im Wasserbad gegartes Lachsfilet an Weißweinsauce,  
Lauchstreifen und Kürbis Risotto

\*\*\*

### **Mousse von Valrhona Schokolade**

mit Bananeneis und marinierter Banane

€ 34,90 pro Person inklusive Mehrwertsteuer

## Winterliche Menüvorschlag 4

### **Kürbisschaumsuppe**

mit gebratenen Curry-Garnelen

\*\*\*

### **Brust und Keule von der Gans**

mit glacierten Maronen, Bergpfeffersauce, Apfelrotkraut und Kartoffelklößen

\*\*\*

### **Pflaumensorbet**

mit Tonkabohnenstreusel und Fruchtpuder

€ 37,90 pro Person inklusive Mehrwertsteuer