

3-Gänge-Menü- Vorschläge

Kürbis-Cremesuppe mit Trüffelöl

Wildgulasch mit hausgemachtem Rotkraut und Haselnuss-Spätzle

Schokoladen Mousse mit Zwetschgenkompott

30,40 €

--

Feldsalat mit Speck und Croutons

Wolfsbarschfilet in Olivenöl gebraten an Kapern-Sauce und Gemüserisotto

Walnussparfait mit Birnen-Ragout

32,40 €

Pastinaken-Cremesuppe

Steak vom Jungbullen (ca.200g) an RotweinSoße mit gebratenem Gemüse und Kartoffelgratin

Tiramisu mit Amarettoschaum und Früchten

36,60 €

--

Winterspargel-Cremesuppe mit geräucherter Entenbrust

Hirschhüften Steak rosa gebraten mit Preiselbeersauce, gedünstetes Pastinakengemüse und Kürbiscreme

Tonkabohnen-Panaccotta im Pistazienmantel und Rotweinzwetschgen

39,20 €

--

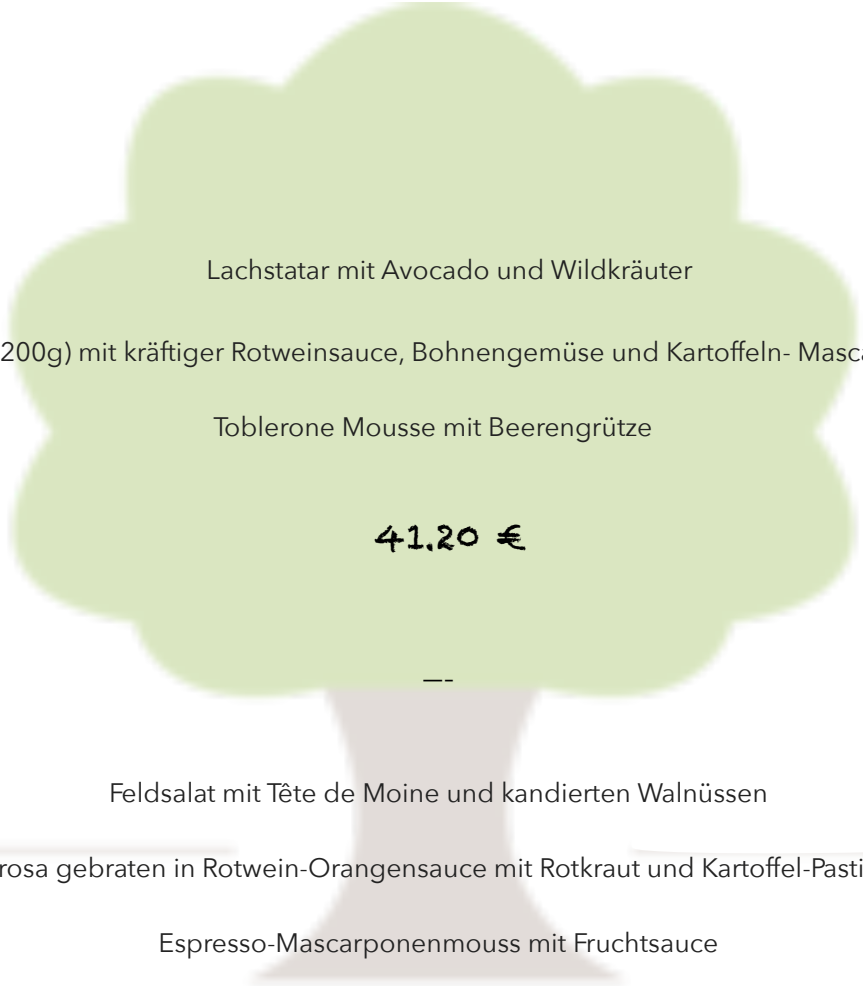
Grüner Baum

Gelbe Paprika-Cremesuppe

Gegrilltes Lammhüfte unter der Olivenkruste mit Thymiansauce, ratatouille und gebackenen Polenta

Crème Brûlée mit Obstgarnitur

37,80 €



Lachstatar mit Avocado und Wildkräuter

Rinderfilet (ca.200g) mit kräftiger Rotweinsauce, Bohnengemüse und Kartoffeln- Mascarponencreme

Toblerone Mousse mit Beerengrütze

41.20 €

Feldsalat mit Tête de Moine und kandierten Walnüssen

Entenbrust rosa gebraten in Rotwein-Orangensauce mit Rotkraut und Kartoffel-Pastinakenpürree

Espresso-Mascarponenmouss mit Fruchtsauce

39.40 €

Grüner Baum

Vegetarische Optionen

Süßkartoffel-Kürbis-Gratin mit Saisongemüse und Walnusspesto (vegan, laktosefrei)

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit mediterranem Gemüse und Tomatensugo

Kürbisstrudel mit Saisongemüse, Kastanien und Walnüssen mit Paprika-Dip

Hausgemachte Ravioli mit Pastinaken und Champignons gefüllt mit Rieslingsauce und Grana Padano

Bauernsemmelknödel mit Waldpilzen und Kastaniencreme