

Vorspeisen

Riesengarnele auf Safranrisotto, rote Beete Lack und Kroepoek	8
Apfel-Fenchelsalat mit Nüssen an Zitronen-Apfeldressing	10
Auberginen-Ravioli mit geflämmt Böfelmozzarella	12
Kürbis-Kokossuppe mit Lachstatar	14
Blumenkohl-Salat mit Pistazien und Speckdressing	16
Terrine von mediterranem Gemüse mit Pesto und Wildkräutersalat	18
Birnen-Radicchio-Salat mit Ziegenkäse aus dem Rohr	20
Spinatnocken an Salbeibutter	22

Hauptgerichte

Entenbrust mit Orangen-Rotwein- Reduktion und herbstlichem Gemüse	26
Gemüsestrudel	28
Schweinefilet in der Haselnusskruste gebraten an Honig-Kräutersauce und Bandnudeln	30

Rehmedaillons mit Speckrosenkohl und Haselnuss-Spätzle	32
Forellenfilet mit Zimt an Vanille-Apfel- Sabayon und Spinat-Kartoffelpüree	34
Gefüllte Perlhuhnbrust Suprême mit Kräutern auf Steinpilzen in Rahm, dazu bunte Gemüse-Kartoffelnudeln	36
Rehrücken in Dinkel Crêpes mit Pastinakenpüree und Birnenjus	38
Schweinefilet an roter Zwiebel- marmelade und cremiger Polenta	40

Nachspeisen

Topfenknödel mit Waldbeergrütze und Sauerrahmeis	44
Kaiserschmarrn	46
Buttermilchcreme mit Szechuan-Birnenmus und Mandel-Zimt-Crumbs	48
Crème Caramel	50
Eigelb-Sahne-Praline	52
Vanille-Milchreis mit Bratapfel-Kompott	54
Topfenknödel mit Zwetschgenröster	56
Quarkmousse mit Gewürzzwetschgen	58
Dinkel-Karotten-Nuss-Kuchen	60