



menü tischlein, deck dich !

I

pro person EUR 68,-

buchbar ab 12 personen
vorspeisenauswahl am tisch eingesetzt:

wintersalat mit trauben und nüssen, krosser speck
rote beete carpaccio mit geräucherter forelle und schnittlauchcrème
gegrillte aubergine, ziegenkäse/ koriander/ wildkräuter
angemachtes thunfischtatar/ sesam/ wakame
gänse- rilette mit zwiebel und radieschen
unser BECKERS krustenbrot mit butter und schmalz
karotten/ kurbissüppchen mit ingwer

hauptgang

kabeljaurücken mit kartoffelstampf
schnittlauch und senfsoße

ODER

in spätburgunder geschmorte rinderschulter
schmorsoße, selleriecrème

dessert

honig/ zimt- panna cotta
apfelkompott mit nüssen, rahm- eis



menü tischlein, deck dich !

II

pro person EUR 78,-

buchbar ab 12 personen
vorspeisenauswahl am tisch eingesetzt:

feldsalat mit und ohne speck, croûtons
rote beete carpaccio mit honig und walnuss
angemachtes rindertatar mit trüffelcreme
sylter austern in der schale
winterlich gebeizter lachs, fenchel und orange
gänseleber- brioche mit feige
unser BECKERS krustenbrot mit butter und schmalz
kartoffel/ selleriesuppe mit trüffel

hauptgang

zander mit krosser haut gebraten
rahmwirsing, rotweinschalotten

ODER

gratiniertes rinderfilet
bearnaise, grüner spargel, pommes pailles

dessert

orangen creme brulee mit schokoeis
kleine schokokuchen mit banane



menü I

4 gänge: EUR 69,- 3 gänge: EUR 58,-

rote-beete carpaccio mit räucheraal
sauerrahm und feldsalat

kartoffel/sauerkrautsuppe
gebratene blutwurst/ herbsttrüffel

krustenbraten vom landschwein
dunkelbiersoße/ kraut/ knödel

marzipancrepes mit kirschkompott
lauwarme vanillesoße und eis



menü II

4 gänge: EUR 82,- 3 gänge: EUR 72,-

glasig warm geräucherte lachstranche
osietra kaviar/meerrettichmousse/ schnittlauchöl

schlutzkrapfen mit frischkäse
kürbisragout und kernöl

bauernente aus der röhre- brust und keule
karamellisiertes rotkraut, glasierte äpfel

beerencrumble mit eierliköreis



menü III

4 gänge: EUR 92,- 3 gänge: EUR 79,-

geflämmtter hamachi
mandarine/ fenchel/ feldsalat

zanderschnitte aus dem anisdampf
muschelsud/ safran/ kleine gemüse

rinderfilet `rossini´
trüffeljus, junger wirsing

weiße valrohna schokolade
knusperschnitte mit mango



menü IV

komplett: 129,- 4 gänge: EUR 102,- 3 gänge: EUR 86,-

gänseleber aus den landes
feigenconfit und brioche

gegrillte sankt jakobsmuschel
safran/fenchelrisotto, ofentomaten

heilbutt mit macadamiabutter
karotte/ kürbis/ ingwer

heimischer rehrücken aus dem gewürzsud
spitzkohl, selleriecrème

warmer schokoladenkuchen
banane und passionsfrucht