

HERBSTMENÜ

FINE DINING

WILDSCHINKEN

Gebratene Wassermelone / Preiselbeer Panna Cotta

* * *

HERBST ESSENZ

Thymian Nockerl / Gemüse Celestine

* * *

KÜRBIS RAVIOLI

Pinienkerne / Parmesan Schaum

* * *

HIRSCHKOTELETT UND RAGOUT

Kartoffel-Baumkuchen / Wirsing

* * *

ROTWEINBIRNE

Spekulatiuseis / Vanille / Nelke

5-GÄNGE

100

4-GÄNGE OHNE ESSENZ

85

3-GÄNGE OHNE ESSENZ, OHNE RAVIOLI

75

Gerne bieten wir Ihnen eine korrespondierende **Weinbegleitung**

an

5-GÄNGE 35

4-GÄNGE 30

3-GÄNGE 25