



„in der eisigen Zeit“  
01.11. – 31.01.

## Vorschlag 1 / ab 15 Personen

Kartoffel-Majoran-Creme

\*\*\*

Winterlicher Salat mit Speckcroûtons und Balsamico  
Roastbeef mit Sauce-Tatar und Röstzwiebeln  
Hausgemachter Heringssalat mit Bete, Apfel und Zwiebel  
Steckrüben-Carpaccio mit Cranberry, Salat und Birnen  
Kartoffelfrischkäse-Taschen mit Radieschen und Pilzen  
Landbrot mit aufgeschlagener Salzbutter

\*\*\*

Rinderroulade mit Rahmwirsing und Kräuter-Heidekartoffeln  
Kabeljau mit Sesam-Zucchini und Kürbispüree  
Karotten-Kartoffel-Puffer mit Lauch, Sellerie und Champignonrahm

\*\*\*

Zimt-Panna Cotta mit Pflaumenkompott  
Angesalzene Nougat-Mousse mit Baby-Orangen

\*\*\*

22,90 € pro Person

## Vorschlag 2 / ab 10 Personen

Pastinakencreme

\*\*\*

Rotkohl-Birnen-Salat  
Wildterrinen mit Wurzelgemüse und Kräuter-Remoulade  
Kartoffel-Speck-Salat  
Geräucherte Putenbrust mit Artischocke und Blutorange  
Panierte Käsecke mit Preiselbeere und Feldsalat  
Landbrot mit aufgeschlagener Salzbutter

\*\*\*

Gänse- oder Entenbraten mit Rotkohl, Klößen und Sauce  
Fischragout mit Kokos, Zitronengras und aromatisiertem Reis  
Apfel-Kartoffelgratin mit Blumenkohl und Butterbröseln

\*\*\*

Lebkuchen-Mousse mit Glühweinkirschen  
Winterlicher Brownie mit Zimt und Kaffee

25,80 € pro Person

Wir lieben Perfektion.





„es wird Frühling“

01.02. – 31.04.

**Vorschlag 1 / ab 15 Personen**

Süßkartoffel-Zitronengras-Ingwer-Creme

\*\*\*

Wilde Kräuter mit Apfelbalsamico

Rote-Bete-Salat mit Orange und Feta

Gebratenes Gemüse von Fenchel, Pilzen und Spitzpaprika

Weißer Bohnensalat mit Avocado, Tomate und Sprossen

Flusskrebssalat mit Erbse, Karotte, Kohlrabi und Minze

Landbrot mit aufgeschlagener Salzbutter

\*\*\*

Wildragout mit Pilzen und Mohn und Schupfnudeln

Graupen-Risotto mit Staudensellerie, Karotte, Birne und Weißweiraum

Skrei mit Mangold und Selleriestampf

\*\*\*

Rhabarber-Panna Cotta mit Gewürzkirschen

Birnen-Joghurt mit gebackenen Mandeln

18,90 € pro Person

**Vorschlag 2 / ab 15 Personen**

Angeräucherte Sellerie-Creme

\*\*\*

Spinatsalat mit Gewürztomaten, Radieschen und Landschinken-Chips

Zuckerschoten mit Sesam, Romana, roten Zwiebeln und Röstbrot

Salat aus heimischen Rübchen mit Honig und süßem Senf

Getreideschrot-Salat mit Kichererbsen, Limette, Gurke und Walnuss

Geschmolzene Tomate im Glas

Landbrot mit aufgeschlagener Salzbutter

\*\*\*

Coq au Vin Bianco mit Bete und Schmand-Lauch-Stampf

Rotbarbe im Tempura im Gemüsebeet und Basmati

Gemüselasagne aus Zucchini, Tomate, Mozzarella und Süßkartoffel

\*\*\*

Holunder-Quark mit Apfelkompott

Schokoladenmousse mit Fruchtsauce

21,20 € pro Person

Wir lieben Perfektion.





„wenn die Tage länger werden“  
01.05. – 31.07.

## Vorschlag 1 / ab 15 Personen

Gelbe Möhre-Honig-Limetten Creme

\*\*\*

Kartoffelsalat mit Paprika, Zwiebel und Olive  
Tomate Mozzarella im Glas mit Basilikum und Essig  
Spargel-Erdbeer-Salat mit Pinienkernen und Passionsfrucht-Dressing  
Romanasalat mit Kapern, Sardelle, Tomate und Parmesan-Dressing  
Sommerlich mariniertes Gemüsesalat mit Minze  
Landbrot mit aufgeschlagener Salzbutter

\*\*\*

Putenbraten mit Balsamico-Jus, Tomaten-Lauch-Gemüse und geröstete Süßkartoffel  
Baby-Forelle mit geschmorten Thymian-Karotten und Estragon-Polenta  
Pasta mit Staudensellerie, Kirschtomaten, grüner Spargel und Bärlauch

\*\*\*

Gelierte Buttermilch mit Erdbeere  
Aromatisierte Früchte mit Melisse und Ingwer

19,80 € pro Person

## Vorschlag 2 / ab 15 Personen

Fenchel-Orangen-Suppe

\*\*\*

Kräuter von der Wiese mit Beerendressing  
mit Kumquat und Chili gebeizter Lachs  
Tomaten-Brot-Salat mit Minze und Basilikum  
Nudelsalat mit Gurke, Dill und Schmand  
Grüner Spargel mit Radicchio und Orange  
Landbrot mit aufgeschlagener Salzbutter

\*\*\*

Kalbschnitzel mit Spargel, Butterkartoffeln und Hollandaise  
Gebratener Rotbarsch mit Paprika-Limetten-Ragout und Hirse  
Geröstete Kartoffelchen mit Gemüse und Frankfurter Grüne Sauce

\*\*\*

Mascarpone-Lavendel mit Gebäckbrösel  
Mango-Joghurt mit Johannisbeere in Textur

22,80 € pro Person

Wir lieben Perfektion.





## „wenn die Blätter fallen“ 01.08. – 31.10.

### Vorschlag 1 / ab 15 Personen

Kürbiscreme mit Ingwer

\*\*\*

Kartoffel-Waldpilz-Salat

Rauchvariation von heimischen Fischen, Meerrettichcreme und Radieschen

Sellerie-Walnuss-Salat mit Zwiebeln und Essig

Saures Gemüse mit Blumenkohl, Karotte und Silberzwiebel im Schaufenster

Hof-Salat mit Gurke, Paprika, Tomate und Schafskäse

Landbrot mit aufgeschlagener Salzbutter

\*\*\*

Ochsenbäckchen mit Speckbohnen und Spätzle

Gedämpfter Aroma-Hoki mit Rübchengemüse und Rollgerste

Semmelknödel mit Pilz-Ragout

\*\*\*

Apfel-Vanille-Tarte

Weißer Mousse mit Kardamom und Kirschen

23,80 € pro Person

### Vorschlag 2 / ab 15 Personen

Maronen- Süsschen mit Nusscroûtons

\*\*\*

Chicorée-Salat mit Pilzen, Spinat und Preiselbeer-Dressing

Mangoldsalat mit Birne und Ziegenkäseterrine

Antipasti von Paprika, Zucchini und Kürbis

Wildschinken mit Röst-Wacholderbrot und Feldsalat

Räucherlachs mit nussigem Meerrettich

Landbrot mit aufgeschlagener Salzbutter

\*\*\*

Butterfisch gebraten mit Kokosgemüse und Limettenreis

Wildschweinbraten mit Schwarzwurzel, Rösti und Pfifferlings-Rahm

Gnocchi mit Pilzen, Tomaten und Lauch

\*\*\*

Tonkabohnen Crème Brûlée

Waldbeerenragout mit Vanille-Rosmarin-Topping

26,40 € pro Person

Wir lieben Perfektion.

