

## Menüvorschläge Januar, Februar 2017

### Menü I

Knackiger Feldsalat  
mit Kartoffeldressing, Speck und Croutons

\*\*\*

Zanderfilet vom Grill mit Riesling Sauce  
mit Blattspinat und Basmatireis

oder

Schweinemedallions mit Backpflaumensauce  
Rahmwirsing und Spätzle

\*\*\*

Helles und dunkles Schokoladenmousse  
mit warmen Sauerkirschen

**32,00 € als 3-Gangauswahlmenü**

**41,00 € als 4- Gang Menü**

### Menü II

Sellerieschaumsuppe  
mit Lauchstreifen und Sahnehaube

\*\*\*

Saiblings Filet vom Grill an Zitronengrassauce  
auf Safran Risotto und Blumenkohl, Broccoli

oder

Maispouardenbrust an Portweinjus  
mit Lauchgemüse und Champignon-Risotto

\*\*\*

Bratapfel mit Vanillesauce  
und Vanilleeis

**31,50 € als 3-Gangauswahlmenü**

### **Menü III**

Wildkraftbrühe mit Sherry  
und Waldpilznockerln

\*\*\*

Lachsforellenfilet vom Grill,  
auf Safran Risotto mit Rucolarahmsauce  
und Sellerie - Karottengemüse

\*\*\*

Barbarie Entenbrust, an Orangen- Honigsauce,  
Rahmwirsing, glasierte Maronen  
und Sesam- Schupfnudeln

\*\*\*

Kürbiskern Parfait mit Zwetschgen Röster  
und Orangen- Vanillemousse

**34,50 € als 3-Gangauswahlmenü**  
**43,00 € als 4- Gang Menü**

### **Menü IV**

Winterlicher Blattsalat  
mit Riesengarnelen und Jacobs Muscheln  
an Rote Beete- Vinaigrette

\*\*\*

Doraden Filet vom Grill mit Zitronenbutter  
auf Schwarzwurzel- Karotten  
und Kräuterkartoffeln

oder

Schmorbraten aus der Rinderschulter  
mit Rotweinsauce, Apfelrotkohl,  
Spätzle und Kroketten

\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Walnusseis und warmen Sauerkirschen

**36,50 € als 3-Gangauswahlmenü**  
**47,50 € als 4- Gang Menü**

## Menü V

Knackiger Feldsalat mit gegrillten Kretzerfilet  
und Kartoffel-Dressing

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Flädle  
und Gemüsestreifen

\*\*\*

Rotbarbenfilet vom Grill an Ingwer-Schaumsauce,  
Gemüsestreifen und Basmati-Reis

oder

Rosa gebratener Hirschrücken  
Preiselbeersauce, Rosenkohl, Spätzle  
und Mandelbällchen

\*\*\*

Waffelherzen mit schwarzem Schokoladenmousse  
Apfelschnitzen

**39,50 € Menü Rotbarbe**

**46,50 € Menü Hirsch**

## Menü VI

Feldsalat mit Wildschweinschinken

\*\*\*

Topinambur – Cremesuppe  
rote Betchips

\*\*\*

Hechtfilet gebraten, Proseccoschaumsauce,  
Rahmsauerkraut und Kartoffelstampf

oder

Rinderfilet vom Grill  
mit Cognac-Pfefferrahmsauce,  
Saisongemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Crème brûlée

**41,50 € als 4-Gangauswahlmenü Hecht**

**47,50 € als 4 Gangauswahlmenü Rinderfilet**

**56,50 € als 5- Gang Menü**

### **Vegetarische Hauptgänge:**

Spaghetti mit Gorgonzolacremesauce  
und Broccoligemüse  
**12,50 €**

Winter - Genuss  
Gemüseteller mit Schwarzwurzeln  
Rahmwirsing, Rotkohl, Rosenkohl, Preiselbeerbirne  
glasierten Maronen und Stampfkartoffeln  
**15,50 €**

Wirsingroulade mit Gemüsefüllung,  
Kerbelsauce, Schwarzwurzeln  
und Sellerie- Kartoffelpüree  
**16,00 €**

Reichenauer Gemüseteller  
mit Gemüse der Saison,  
Beilage nach Wahl  
**14,50 €**