

Herbst/Winter Menü 10

Vorspeisenbuffet:

*Frische Salate der Saison,
Knackiger Feldsalat mit gerösteten Speck- und Weißbrotwürfeln,
Pochierter, irischer Wildwasserlachs,
Lachstatar mit Kaviarperlen und Sauerrahmdip,
Garnelen im Tempurateig mit Kürbis Chutney und Krabbenbrot,
Entenbrust und Wildpastete mit Cumberlandsoße und Waldorfsalat,
Ofenfrisches Baguette und Landbutter*
12,90 €

Kürbiscremesüppchen mit Kürbis Chutney und Kürbiskernöl
4,80 €

*Zartes Kalbslendchen, rosa gebraten mit Rahmwirsing, Waldpilzschaum
und Tagliatelle*
22,90 €

Vanillekipferl Parfait mit Mandelcreme und Granatapfelperlen
6,20 €

Weinempfehlung

*2015er Königsschaffhauser Vulkanfelsen
Grauburgunder, Baden
herrlich, frischer Weißwein mit Fülle im Gaumen, trocken 24,50 €*