



Aperitif:

Winzersekt Cuvée Vaux brut, Schloss Vaux 0,1l 7,5 €

Brodersen Mule 12€
Hausgemachtes Ginger Beer
Vodka, Limette, Gurke, Minze

Quitten Spritz 9,5€
Hausgemachter Quittensirup
Winzersekt, Zitrone, Soda

Unser Lieblings Menü:

Moderne, kreative Aromaküche, lasst Euch begeistern!

Wir stellen euch auch gerne unterschiedliche Menüs zum Teilen zusammen!

Amuse:

Blumenkohl „Müsli“ mit Apfel-Sorbet und weißer Trüffelrde

Unsere hausgebackenen **Brote** mit Butter, Dips und Oliven

Hausgemachtes **Entenleber Parfait**

mit Schokoladengelee, Quittenkompott und in Butter gebratenem Kakao-Brioche

Tataki von, in Kaffee und Chili gebratener **Fjordforelle**
auf sizilianischem Zitrusfrüchte-Salat mit frischer Minze und Beurre Blanc

Kabeljaufilet mit Trauben & Mandeln gebraten
in Verjus-Sauce auf Sauerkraut mit Dill und feinem Kartoffelpüree

kleine Erfrischung

Litschi Sorbet & Ingwerbier

Brust rosa & Keule kross von der **Hofente**

mit Zwergorangen-Kompott, Gewürzjus, Ingwer-Rotkohl und gebratenem
Kartoffelplätzchen

Bratapfel mal anders

Bratapfel-Eiscreme mit Rumrosinen, Zimtstreuseln und Marzipanschaum

3-Gang 62€

4-Gang 72€

5-Gang 82€

Weinbegleitung inklusive Aperitif

30€/40€/50€