



## 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 Trüffelerte

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€