



Als Aperitif empfehlen wir:

Cremant rosé

Glas: 9,00 EUR



„Amuse gueule“

Wildpastete an

Sauce Cumberland

Menü I

*Waldpilzsüppchen
und Blätterteiggebäck*



*Brandenburger Gänsebraten
mit Apfelrotkohl, Rosenkohl
und Kartoffelklößen*



*„ Grand Dessert „
eine Etagere voller Köstlichkeiten*

Menüpreis pro Person: 42,00 EUR

Dazu empfehlen wir:

Chateau Pignon

*Pomerol AC – ein Klassiker, vorwiegend
aus der Rebsorte Merlot, die ihm die Frucht,
Weisheit aber auch Tiefe verleiht, Bordeaux*

Flasche: 35,00 EUR

Glas 0,2 l: 10,00 EUR

Als Aperitif empfehlen wir:

Cremant rosé

Glas: 9,00 EUR



„Amuse gueule“

Wildpastete an

Sauce Cumberland

Menü II

Entenleber

mit gehobeltem Wintertrüffel



Medaillons vom Reh aus den heimischen Forsten,

Wirsingroulade, Burgundersauce, Himbeergelee und Serviettenknödel



„ Grand Dessert „

eine Etagerer voller Köstlichkeiten

Menüpreis pro Person: 48,00 EUR

Dazu empfehlen wir:

Masi Campofiorin

*Rosso des Veronese IGT, rubinrot, würzige Aromen mit
Anklängen von reifen Früchten und Veilchen, am Gaumen sanft
und warm, Geschmack von schwarzen Kirschen, Veneto*

Flasche: 34,00 EUR

Glas 0,2 l: 10,00 EUR



Als Aperitif empfehlen wir:

Cremant rosé

Glas: 9,00 EUR

„Amuse gueule“

*Wildpastete an
Sauce Cumberland*

Menü III

*Zander-Mousse-Törtchen
mit Trüffel und Feldsalat*



*Schwarzer Heilbutt
auf Winterwurzelgemüse
und Polenta*



*„ Grand Dessert „
eine Etage voller Köstlichkeiten*

Menüpreis pro Person: 49,00

Dazu empfehlen wir:

*Von Othegraven feinherb
Riesling, trocken, Weingut Günther Jauch,
klar und geradlinig, feinmineralisch, etwas Zitrus und Pfirsichsaft*

Flasche: 29,00 EUR

Glas 0,2 l: 8,00 EUR



Als Aperitif empfehlen wir:

Cremant rosé

Glas: 9,00 EUR

„Amuse gueule“

Gemüsepastete

Menü IV (vegetarisch)

*Waldpilzsüppchen
und Blätterteiggebäck*



*Trilogie aus dem Gemüsegarten,
gehobelter schwarzer Trüffel und Polenta*



*„ Grand Dessert „
eine Etagere voller Köstlichkeiten*

Menüpreis pro Person: 39,00 EUR

Dazu empfehlen wir:

Macon Village Blanc

Labauve Aine & Fils

feiner, leichter, frischer Chardonnay

Flasche: 27,00 EUR

Glas 0,2 l: 8,00 EUR