

# „ÜBER DEN TELLERRAND“

MARINIERTE GELBFLOSSENMAKRELE  
MIT BUNTEN RÜBEN UND GRÜNEM MEERRETTICH

\*\*\*

TRÜFFEL-TAGLIOLINI  
MIT PARMESAN UND EI

\*\*\*

WOLFSBARSCH  
MIT FENCHEL, ORANGE  
UND LANGOSTINO-BISQUE

\*\*\*

BRUST UND GERÄUCHERTE KROKETTE  
VON DER BARBARIE ENTE  
MIT ROSENKOHL UND MARONEN

\*\*\*

VACHERIN MONT D'OR  
MIT BLAUKRAUT UND DATTELN

\*\*\*

SAVARIN  
MIT ANANAS, BANANE  
UND CASHEWKERNEN

ALS 4-GANG MENÜ 79 EURO

ALS 5-GANG MENÜ 96 EURO

ALS 6-GANG MENÜ 109 EURO

PRO GRAMM ALBA TRÜFFEL ZUM 1. ZWISCHENGANG 15 EURO

# „VOR DER HAUSTÜR“

GALANTINE VOM MÄUSDORFER LANDGOCKEL  
MIT RUBINETTEN UND GEWÜRZSTREUSELN

\*\*\*

TATAR VOM WEIDERIND  
MIT RÄUCHERAAL UND ROTE BEETE

\*\*\*

WIRSING AUS DEM OFEN  
MIT PILZEN UND GEBEIZTEM EIGELB

\*\*\*

CONFIERTER ZANDER  
MIT KALBSKOPF UND ANIS-KRAUT

\*\*\*

RÜCKEN VOM WALDENBURGER DAMHIRSCH  
MIT SCHWARZWURZELN, PUMPERNICKEL  
UND SCHINKEN

\*\*\*

ZIMTBAUMKUCHEN  
MIT ALLERLEI QUITTEN  
UND SCHOKOLADEN-KARDAMOMEIS

ALS 4-GANG MENÜ 74 EURO

ALS 5-GANG MENÜ 91 EURO

ALS 6-GANG MENÜ 106 EURO