

kleine **T**afel

Rote Beete Suppe mit Sauerrahm und Schnittlauch	6,00
Orangen – Rotkohl Salat mit Datteln, Jakobsmuschel, Nusscrumble und Endivie	11,00
Wildpraline mit Wirsingterriner, Sultaninen und Grapefruit	9,00
Geräucherter Lachs mit Gewürz – Orangencrumble, Butternut Carpaccio und Kürbisgel	11,00
Vorspeisen-Degustations-Flight 3 Stück	14,00

Große **T**afel

Thymian – Polenta Schnitte auf Kürbis – Quittenragout mit Brokkoli und gerösteten Haselnüssen	13,50
Kaninchenrücken im Wirsing – Strudelmantel, Preiselbeerjus, Kartoffel und Kürbiscrème	19,00
Pochierter Kabeljau „Rheinischer Art“ mit Muscheln und Croutons	21,00
Gebatener Hirschrücken mit Birnenchutney, Sellerie und krossem Kartoffelkloß	26,00
Confit von der Gänsekeule mit Rotkohl, glasierten Maronen, Kartoffelklößen und Bratapfel	28,00

