

Die Kaminstube

Vorspeisen

<i>Confierte Brust vom Stubenkücken im Chorizo-Safransud mit Selleriepüree</i>	27,00
<i>Pochiertes Saiblingsfilet vom Forellenhof aus Buhlbach mit Erbsencrème, Wasabi und Kräuterseitlingen</i>	29,00
<i>Sardischer Joghurt mit mediterranem Cous-Coussalat Piment d'espillette und geschmorter Paprika</i>	24,50

Suppen

<i>Crèmesuppe von Topinambur mit Chicorée und Zitronengel</i>	18,50
<i>Essenz vom heimischen Wild mit Trüffel und Walnussklößchen</i>	17,50

Zwischengerichte

<i>Gebratene Riesengarnelen in Leinöl mit wildem Fenchel und geblämmter Aubergine</i>	29,00 als Hauptgericht 34,50
<i>In Olivenöl confierter Kabeljau mit Beurre Blanc Rotkohl und Lardo</i>	30,00 als Hauptgericht 36,00
<i>Kürbisflan mit Cashewkerncrème gepickelter Senfsaat und Kürbiskernen</i>	23,50

Hauptgerichte

<i>Rosa gebratener Lammrücken mit Caraibeglacé mariniertem Butternusskürbis und Kartoffelnocken</i>	37,00
<i>Medaillon vom Hirschrücken aus der Bareiss-Jagd mit Preiselbeersauce, Speckrosenkohl und Schupfnudeln</i>	38,00
<i>Gratiniertes Kalbsfilet und Bries auf Barolojus mit Steckrüben und Sahnepüree</i>	38,00
<i>Gegrillte Süßkartoffelarte auf Gemüsejus mit rote Betepüree und Sherry</i>	28,00

Sollten Sie Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.