



Aperitifempfehlung

Rum-Ananas Prosecco

0,1 7,00 €

Weißwein

**2014 Kallstadter Annaberg
Weißburgunder Spätlese trocken
Weingut Koehler Ruprecht**

0,1 L 4,80 € 0,2 L 9,20 € 0,75 L 31,50

Rotwein

**2015 Vina 105
Bodegas Telmo Rodriguez, Galizien Rueda**

0,1 l 4,90 € 0,2l 9,30 € 0,75l 32,00 €

Herbst-Menü

vom 02. Oktober bis 25. November 2017

Amuse Gueule

**Ceviche vom Hamachi an Rote Beete-Linsen-CousCous
mit Hummuspraline und Apfel-Sellerie-Sud**

Ceviche of Hamachi next to beetroot, lentils & couscous, hummus pralinée and stock of apple and celery

**Gebratene Riesengarnele auf Hokkaido-Kürbispüree
mit Ingwer-Zitronengras Aufguss und Korianderkresse**

Fried King prawn next to mash of Hokkaido pumpkin, a stock of ginger and lemon grass
and Chinese parsley cress

Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice

**Isländischer Seesaibling auf gebratenem Spitzkohl, eingelegten roten Zwiebeln
und getrüffeltem Kartoffelpüree**

Icelandic char with sweet cabbage, pickled red onions and truffled mashed potatoes

oder/or

**Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust unter der Mandelkruste auf geschmorten
Auberginen, Granatapfel mit kleinen Ofenkartoffeln und Tandoorschmand**

Breast of duck under almond crust, next to braised eggplants, pomegranate, small baked potatoes
and sour cream "Tandoori"

Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

Törtchen von Gewürzschokolade mit geschmorter Quitte und hausgemachten Matchaeis

Gâteau of spiced chocolate with braised quince and home made matcha ice cream

oder /or

**Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben und Chutneys
von Maître Affineur Waltman**

A selection of Maître Affineur Waltmann cheese with walnuts, chutney and grapes

Preis 49,50 Euro

Änderungen Vorbehalten