

# VORSPEISEN

Wasserbüffel Consommé | Gemüsebrunoise | Zwiebelmus  
9

Wildlandsalat | Zwetschgenvinaigrette | Edelpilzterrine  
10

Gebeizter Färöer Lachs | Fenchelsalat | Orangenchutney | Rosa Pfeffer  
13

Heidschnuckentranchen | Schalottenmayonnaise | Kohlrabibarpaccio | Kräutersalatbouquet  
15

# HAUPTSPEISEN

Frischkäsemaultaschen | Gemüsebouillon | Edelpilze | Gehobelter Aschekäse  
17

Gemüsestrudel | Tomatenschaum | Büffelfeta | Kartoffel- Rucolapüree  
18

Gebratenes Landhuhn | Zitronen Apfelrelish | Spitzkohl | Pommes Macaire  
24

Gebratener Färöer Lachs | Apfelschaumsauce | Wurzelgemüse | Meerrettich Risotto  
26

Kalbsrückensteak | Balsamicojus | Ofengemüse | Kartoffelrosmaringratin  
32

# DESSERT

Zwetschgenrumble | Tonkabohnencremeis | Hippe  
10

Kürbiskernparfait | Sauce Caramel | Schmandtarte | Apfelchutney  
12

Regionale Käseauswahl | Dips | Hausbrot  
16

# MENUEEMPFEHLUNG AM ABEND

Wildlandsalat | Zwetschgenvinaigrette | Edelpilzterrine

\*\*\*

Wasserbüffel Consommé | Gemüsebrunoise | Zwiebelmus

\*\*\*

Stachelbeersorbet | Landmann Pinot/Chardonnay Cremant

\*\*\*

Kalbsrückensteak | Balsamicojus | Ofengemüse | Kartoffelrosmarin gratin

\*\*\*

Zwetschgen crumble | Tonkabohnen crèmeeis | Hippe

3 Gänge 47

5 Gänge 62