

Menüs

Schlossmenü

Kurz gebratener Premium-Thunfisch
mit Fenchel-Koreandersalat, Erdnusspesto
und geeister Misovinaigrette

* * *

Exotische Samtsuppe vom Hokkaidokürbis
mit Curry und gebratener Jakobsmuschel

* * *

Rosa gebratene Rehkeule mit Vadouvanjus,
Sellerie und Cranberry-Birne

* * *

Warmer Haselnusspudding mit geschmorten
Quitten und Schokoladensorbet

Menü 44 €
3-Gang-Menü 35 €

Gerne servieren wir Ihnen vor dem Dessert noch
Ausgewählte und verfeinerte Rohmilchkäse
mit hausgemachtem Früchtebrot

Menü mit Käse 49 €

Gourmetmenü

Terrine von der Gänsestopfleber
mit Honig-Zitruskuchen,
Pfefferkrokant und eingelegten Kumquats

* * *

Gebratene Jakobsmuscheln mit Stampfkartoffe
In und leicht karamellisiertem Chicoree

* * *

Medaillon vom Seeteufel mit Lauchrisotto,
Safran-Fenchelfond und Kalbskopf

oder

Sous-vide gegartes Filet vom US-Beef
mit Hoi-Sin-Sauce, glasiertem Gemüse
und Parmesanrisotto

* * *

Ausgewählter und verfeinerter Rohmilchkäse
mit hausgemachtem Früchtebrot

* * *

Savarin
mit Champagnereispraline und Rumfrüchten

Menü 65 €
Menü ohne Käse 59 €