

ARTICHOKE MENU

HAUSGEBACKENES BROT & DIP
AMOUSE-BOUCHE

VORSPEISE
11,00€

WINTERBRÜHE VON DER GANS
Beifuß - Gänseleber - Lauch

KÜRBISSCHAUMSUPPE
Wildschweinschinken - Stollen - Salbei

KANINCHENPASTETE
Blutorange - Karamell - Birne

TAMARILLO FALAFEL
Schafskäse - Schwarzer Knoblauch
Artischocke

REGIONALER FELDSALAT
Gänseklein - Rote Bete
Lebkuchen-Schokolade

HAUPTGANG
25,00€

BRUST & KEULE VON DER BAUERNSGANS
Kohl - Orangenwickelkloß

GESCHMORTE GAMS
Rüben - Kartoffelkrapfen - Mirabelle

QUINOARISOTTO
verbranntes Gemüse - Perlzwiebel - Süßkartoffel

KEULE & BRUST VOM REBHUHN
Ofensellerie - Mandarine - Spekulatiusknödel

RÜCKEN & HAXE VOM KALB
Flower Sprouts - Topinambur - Granatapfel
Meerrettich

GEFÜLLTES SAIBLINGSKOTELETT
Jakobsmuschelravioli - Purple Haze Karotte
Mohn - Petersilie

DESSERT
9,00€

APFELBEEREN-PARFAIT
Nougatstein - Granatapfelessig - Blutampfer

REDLOVE-APFELZYLINDER
Apfel - Marzipan - Vanille - Nuss - Amaretto

SCHOKOLADENPÄCKCHEN
Passionsfrucht - Tannenholzsorbet

HARTKÄSEAUSWAHL
Verjus - Dörrobstbrioche - Fruchtsenf

ESPRESSO
PRALINE AUS UNSERER PÂTISSERIE

45,00€ pro Person als komplettes Menü