November-Menü 15.11.2025

Amuse bouche

Topinamburcarpaccio auf Rote Beete Tartar mit Wasabiespuma und Wirsingöl

Kürbissuppe mit Jakobsmuschel unter der Ingwerkruste

Kabeljau meets Garnele mit Chili, Kokos & Erdnuss

Quittensorbet mit Lavendel

Fasanenbrust und Rehroulade auf Feigenjus mit Grünkohlstrudel und weißem Wurzelgemüse

Trio von eigenen BioÄpfeln

Dezember-Menü 13.12.2025

Amuse bouche

Ceviche vom Lachs an Maracuja-Kräuter-Vinaigrette

Tom-Kha Gai-Suppe

Abgeflämtes Lachsforellenfilet mit lauwarmem Rettich-Erbsensalat an Misoschaum

Brombeer-Süßholzsorbet

Jungbullenlende vom Tierwohlhof Angstl-Nitsche "Wellington Art" an Madeirajus mit Maronen-Krokette und Wirsing-Kürbisgemüse

Trio von der Hausquitte