

6-Gang-Menü 7. November 2026

Amuse bouche

Tafelspitzcarpaccio
mit Rettichvinaigrette und Ei

Wildessenz mit Dim-Sum

Heißgeräucherte Forelle auf Kohlrabibeet
mit Haselnuß und Kräuter-Graupen

Zitronensorbet mit Kardamon

Duo vom Kalb (Roulade und Steak unter
der Pfifferlingskruste) an Pflaumenjus
mit Herzoginkartoffeln und Bohnengemüse

Duo von der Mandel mit Zwetschge

6-Gang-Menü 12. Dezember 2026

Amuse bouche

Entenkrokette a la orange
auf Rote Beete Carpaccio

Curry-Mango-Litschisuppe
mit Maishähnchenspieß

Loup de mer an Blutorangenschaum
mit Karotten-Ingwerpüree und
eingelegtem Wintergemüse

Kürbis-Gewürz-Sorbet

Duo vom Gammelsdorfer Reh an Apfeljus
mit Winterspargel, Grünkohl und Mohnschupfnudeln

Variation von der Orange
mit Topinamburcremeeeis