

Als Erstes

Kartoffelsalat

Kürbis Kürbissuppe – Lachsstreifen – Kernöl	€ 11,50
Ente Consommè Wurzelgemüse - Petersilienöl	€ 11,50
Blätter & Kräuter Herbstliche Blattsalate - geröstete Kerndl - Champagner Dressing Mit Tiger Garnelen	€ 16,00 € 28,00
Rind Tatar - Birne - Chili – Sesam – Crostini	€ 24,00
Gebacken Entenpraline - Radicchio – Preiselbeermarmelade – Feldsalat	€ 17,00
Hauptsache	
Ravioli Feige - Parmesancreme – Orange - Kräuter	€ 20,00
Risotto Venere - Wilder Brokkoli – Haselnuss – Passionsfrucht	€ 19,50
Atlantik Lachs - kross gebraten – Rote Beete Risotto – Limette	€ 31,00
Kalb Wiener Schnitzel - kalt gerührte Preiselbeeren – Zitrone -	63400

€ 34,00

Menü

Kirchweih Menü

Gebacken

Entenpraline - Radicchio – Preiselbeermarmelade - Feldsalat

Ente

Consommè - Wurzelgemüse - Petersilienöl

Brust von der Ente

Blaukraut – Forsthausknödel - Gewürzjus

Apple

Crumble - Walnußeiscreme

3 Gang Menü € 62,00

4 Gang Menü € 69,00

Kirchweih Classic`s

Ofenfrische bayerische Bauernente

Apfel – Blaukraut – Forsthaus Knödel – Gewürzjus

¼ Bauernente € 30,00 ½ Bauernente € 39,00

Geschmorte Gänsekeule

Apfel – Blaukraut – Forsthaus Knödel – Gewürzjus

€ 47,00



Zum Schluss

Apple Crumble & Walnuß Eiscreme € 14,00

Valrhona Schokoladenmouse

Bratapfelröster und Minze € 10,00

Eis und Sorbets – unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne Kugel € 3,00

Unsere Allergenkennzeichnung:

- A = Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C = Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F = Sojabohne und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G = Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse H =Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O = Schwefeldioxid und Sulfite
- P = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unsere Apéro Empfehlung

Lillet Clementine

Lillet Blanc – Tonic – Mandarinensirup – Zitrone - Clementine & Salbei

Petit Chablis

Wein – 2022 – Regnard, Chablis, Frankreich

Lan

Rotwein – 2019 – Rioja, Crianza, Spanien

Corte Giara

Rotwein – 2021 – Ripasso Valpolicella, La Groletta, Veneto, Italien