



Herbstmenü

Salat/Vorspeisen

Feldsalat mit gebackenen Champignons und krossem Speck
mit einer leichten Rucola-Kräutervinaigrette

*

rosa gebratene Barberie Entenbrusttranchen
auf Orangenpfefferrahmsauce

*

skandinavischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
und knusprigem Rösti

*

Anti Pasti

gefüllte Champignons, gegrilltes Gemüse wie Zucchini,
Aubergine, bunter Paprika, getrocknete Tomaten,
marinierte Oliven, luftgetrockneter Parmaschinken
und gehobelter Parmesan

*

Brotkörbchen

mit ofenfrischem Baguette und Nussbrot
Cocktailbrötchen

Hauptgänge

frische knusprig gegrillte Ente auf Walnuss-Sauce
mit Apfelrotkohl und Zwetschgen-Knödeln

*

geschmorter Hirschkalbsbraten mit Pfifferlingen
in Burgunder-Preiselbeersauce
mit feinem Gemüse und Mandelkroketten

*

gebratene Lammhüfte „provenzal“
auf Rosmarinjus, feines Kartoffelgratin

*

rosa gebratene Tournedos von der Angus-Steak-Hüfte
mit Röstzwiebeln wahlweise mit Basilikumknoblauchbutter
Sauce Bernaise mit grünem Pfeffer
grüne Bohnen
knusprige Bratkartoffeln

Dessert

Mousse au Chocolate mit karamellisierten Walnüssen

*

gebackene Apfelbeignets in Zimt und Zucker
mit Vanillecreme und gerösteten Mandeln

*

Espresso