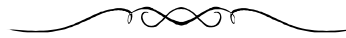


Lucie Schulte's Herbstgedanken

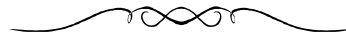
Als Essklasse 3 (Suppe, Hauptgang und Dessert)
oder
als Essklasse 5

Unser Herbst Seelenwärmer

Glüh Gin von Pflaumen mit schwarzem Pfeffer



Kleine Pasta mit Sardellen und frischem Thymian



Creme Suppe von Herbst Pilzen



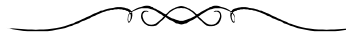
Confierte Entenkeule in Wacholder, Lorbeer und Thymian mit
Herbsttrompeten und Petersilien Kartoffelmus

'when we dance' Chianti DOCG trocken Tenuta il Palagio – by STING Toskana Italien
Fl. 28,00 € / Gl. 8,00 €

oder

Ying & Yang vom Lachs auf asiatischen Gemüse Glasnudeln
mit Wasabi Labneh

Grauburgunder Kabinett, trocken,
Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden, Eichstetten, Fl. 30,00 € / Gl. 8,70 €



Mohn Feigen Trüffel in Bitterschokolade

Essklasse 3 45,00 €
Essklasse 5 67,50 €

Vorspeisen

Hausgebackenes Brot mit Kapern Sardellen Butter
oder hausgemachtem Curry Dattel Frischkäse

6,50 €

Wildkräuter und Blattsalate des Herbstes
mit pochiertes Rotweinsbirne,
Rinderfilet Streifen und Fourme d'Ambert

16,50 €

Ziegenkäse auf Kürbis Feigen Confit mit
grünem Kardamom

15,00 €

Euro Asiatische Tapas Inspiration

19,50 €

Gern auch etwas größer für 2 Personen 27,00 €

Carpaccio vom Weiderind mit Manchego verfeinert mit Meersalz,
Olivenöl, Rucola und altem Balsamico 12 Jahre

16,50 €

Suppen

Pot au feu von Lachs und Garnelen mit Wurzelgemüse, frischem
Thymian und Tomaten in Absinth
Besondere Empfehlung des Maître

13,50 €

Kürbis Samtsuppe mit Ingwer, Chili und Zitronengras

7,50 €

Sorbet

Feigensorbet

5,00 €

Sorbet von der Williams Birne in Moorbirnenbrand

9,50 €

Vegetarische Gerichte

Perlgraupen Risotto mit gebackenen Bio Karotten und geräucherten
Steinpilzen

(vegan)

21,00 €

Seußlitzer Heinrichsburg Goldriesling, trocken,
Weingut Jan Ulrich Sachsen. Gl. 8,70 € / Fl. 30,00 €

Hummus mit Blumenkohl, Datteln, Oregano, Pinienkernen und
Tahini

22,50 €

Pinataro" Nero di Troia Puglia IGP trocken, Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

Fisch

Krosser Wolfsbarsch mit einer Sauce mit viel Butter, Estragon und
noch mehr Gefühl, gebratenem Lardo Rosenkohl, Herbstpilzen dazu
cremigem Steinpilz Aligot

26,50 €

Grauburgunder Kabinett, trocken,
Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden, Eichstetten, Gl. 8,70 € / Fl. 30,00 €

Gegrillter Pulpo in Knoblauch und Rosmarin
mit schwarzem Oliven Kartoffelmus dazu grüne Paprika Tomaten
Konfitüre

Besondere Empfehlung des Maitre

26,50 €

Rosé, trocken

Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen, Zadel Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Geräucherter Fjordlachs mit gesalzenen Zitronen Crispies auf
schwarzen Beluga Linsen mit Meerrettich Schaum und Passepierre
Algen

26,50 €

Riesling, trocken

Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 8,70 € / Fl. 30,00 €

Harmonie von Fisch und Meeresfrüchten mit würziger Pommery Senf
Butteremulsion, Ravioli Vitello Salvia dazu Pak Choi

27,50 €

Elbling, trocken,

Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen, Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Fleisch

Gegrilltes Wildhasenfilet auf Steinpilz-Birnenkompott mit Wacholderjus und Lardo Kartoffel Knödeln

Besondere Empfehlung des Maitre

28,50 €

'Vermador' Tinto Barrica Alicante, trocken

Gl. 7,50 € / Fl. 26,00 €

Black Angus 222 Soul Burger mit geschmolzenem Fourme d'Ambert, Ölräuke und karamellisierten Feigen dazu Süßkartoffel pommes frites

26,50 €

Spätburgunder, QbA, Holzfass, trocken, Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden, Eichstetten, Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Gegrillte Kalbsleber mit Kräuterseitlingen, Basilikum Gnocchi und Balsamico 13 Jahre

23,50 €

Primitivo Cinquenoci DOC, trocken, Tagaro, Puglia,

Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

Rosa Entenbrust auf Camembert Fondue mit Zuchtpilzen und Orangen Rosmarin Senf

Besondere Empfehlung des Maitre

27,50 €

Lagrein Kaltern DOC, trocken, Südtirol Alto Adige

Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Gegrilltes Filetsteak mit Sc. Bearnaise, Ratatouille dazu Steakhouse pommes frites

200 g 31,50 €

'when we dance' Chianti DOCG, trocken, Tenuta il Palagio - by STING / Toskana

Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

Ab dem 11.11.2024 gibt es unsere Martinsgans. Reservieren Sie rechtzeitig!

Unsere herbstliche Genuss Hommage an Görlitz

Schlesischer Weißkraut Eintopf mit Kümmel und Speck

klein 5,00€ / groß 8,00€

Oberlausitzer Teichelmauke mit Rindfleisch, Sauerkraut, Wurzelgemüse,
frischen Kräutern und gehobeltem Meerrettich

23 €

inklusive einem echten Böckelbart

Landskron Pilsener vom Fass 0,5 l 5.90 €

Wir tranchieren und servieren Ihnen ab 2 Personen

Chateaubriand 500 g
mit Sauce Bearnaise und Demiglace
Herbstgemüse & Waldpilzen
dazu Fourme d'Àmbert Gratin, Rosmarin Kartoffeln und Basilikumgnocchi

Preis für 2 Personen 85,00 €

Dazu empfehlen wir unseren

*Koonunga Hill Shiraz Cabernet, trocken Penfolds / South Australia
0.75 l 42 €*

Und das müssen Sie bestellen oder überlesen ... Sorry!

Currywurst mit pommes frites

*Ohne Trüffel, ohne Chi Chi nur mit einer hausgemachten Sauce serviert. Versprochen!
... trinken Sie dazu, auf was Sie Lust haben!*

12,50 €

Kennen Sie schon unsere Kochschule Genussreich oder haben Lust auf unsere Events?

Für mehr Information



Dessert und Käse

Unsere kleine Leckerei die immer rutscht!

Lassen Sie sich überraschen oder ich verrate es Ihnen ausnahmsweise!

6,50 €

Karamellisierte Williams- Birne
mit Haferhippen, verfeinert mit bitterer Schokolade dazu Vanille

Rahmgefrorenes

Besondere Empfehlung des Maitre

11,50 €

**Nuss Tarte nach französischem Rezept gebacken mit Valrohna
Schokoladen Sorbet**

9,50 €

Crème Brûlée mit Rumfrüchten

8,50 €

Schlesische Mohnklöße mit Vanillerahm

8,50 €

Herbstlich Süß & inspiriert

13,00 €

Französische Käseauswahl dazu Feigensenf und Trauben

16,50 €

Floralis Dessertwein, Miguel Torres, Catalunya, Spanien,

Glas 0,1 l - 4,10 €

3 Rosen Manchego zum Wein

6,00 €

