

**Menüvorschläge
Herbst / Winter 2018**

Menu I

Feldsalat mit Portweifeigen und gehobeltem Manchego

Getrüffeltes Kohlrabisamtsüppchen mit Garnele

Zanderfilet mit Aprikosen-Champagner-Rahmkraut
und weißem Pfefferschaum
oder

Knuspriges von der Oldenburger Ente
mit Zimtsauce, gebratenem Spitzkohl, Selleriepüree und Rotweinpfefferkompott

Orangen-Creme Brulée mit Orangen-Haselnussalat
und Bitter-Schokoladeneis

3 Gänge 47,-
4 Gänge 55,-

Menu II

Geräucherte Gänsebrust und Rillettes
mit Feldsalat, Feigen, und Süßweingelee

Waldpilzsüppchen mit Schnittlauchnocke

In Burgunder geschmorter Rinder-Schaukelbraten mit gerösteten
Blumenkohlröschen, blättrigem Rosenkohl und Kartoffelpüree mit Wintertrüffel

Warmes Holunderbeersüppchen mit Baisertropfen
und Mohn-Weiße Schokolade-Eiscreme

3 Gänge 47
4 Gänge 55