



*Liebe Gäste,*

*nachfolgend finden Sie 3 Menüvorschläge, die Ihnen lediglich als Anregung und kleinen Einblick in die Art unseres kulinarischen Angebotes dienen sollen. Ihre individuelle Menüzusammenstellung einschließlich ggf. vegetarischer und veganer Alternativen besprechen wir sehr gerne in einem persönlichen Gespräch auf Grundlage Ihrer Wünsche und saisonaler Verfügbarkeiten mit Ihnen.*

*Unsere Menüs werden im Tellerservice serviert. Sollten Sie für den Hauptgang Nachservice wünschen, erheben wir für alle Menüs einen Aufpreis zwischen € 6,00 und € 10,00 pro Person je nach Gericht.*

## *Menü 1*

### *Feldsalat*

*Bunte Bete / Walnüsse, karamellisiert und als Vinaigrette*

*\* \* \**

### *Glacierte Entenkeule*

*Gewürz-Jus / Sellerie / Kartoffelgratin*

*\* \* \**

### *Orangenparfait*

*Zitrusfrüchte / Schokolade*

*pro Person € 41,00*

## ***Menü 2***

***Französische Tomatensuppe***

***\* \* \****

***Gebratene Lachstranche***

***Limonen-Jus / Spitzkohlgemüse / Maisgrieß-Schnitte***

***\* \* \****

***Thymian-Panna Cotta***

***Lavendel-Pfirsich / Mandel-Crumble***

***pro Person € 40,00***

## ***Menü 3***

***Petersilienwurzelsuppe***

***Gemüse-Einlage***

***\* \* \****

***Gebratene Jakobsmuschel***

***Paprikaragout***

***\* \* \****

***Rehkeulenbraten vom Wild aus der Region***

***Preiselbeersauce / Mangold / Gnocchi***

***\* \* \****

***Bayrisch-Creme***

***Früchte der Saison***

***pro Person € 56,00***

***Preisänderungen vorbehalten***