



# Herbstkarte

## KLASSISCH

### DUETT VON DER SCHOPFWACHTEL

*Balsamicolinsen | eingelegter Kürbis | feiner Frisée*

17,00 EURO

### RAHMSUPPE VON JUNGEN ZUCKERSCHOTEN

*Gebackenes Kalbsbries | Gewürztagetes*

14,00 EURO

### ZANDERSCHNITTE VOM GRILL

*Ochsenchwanz-Maultäschle | getrüffelter Wirsing  
weiße Burgunder Beurre Blanc*

23,50 EURO Vorspeise | 34,50 EURO Hauptgang

### ODENWÄLDER REH -ROSA GEBRATEN-

*Pfifferlinge | Sellerie<sup>2</sup> | Pfefferkirsche*

36,00 EURO

### SCHLOSSGARTEN

*Rose | Joghurt | Beeren | Sauerampfer*

12,00 EURO

oder

### DEUTSCHE ROHMILCHKÄSEAUSWAHL

MIT VERSCHIEDENEN CHÜTNEYS

*von unserem Affineur Volker Waltmann*

14,00 EURO

3 Gänge	59,00€   inkl. Weinbegleitung (3 Gläser)	84,00€
4 Gänge	74,00€   inkl. Weinbegleitung (4 Gläser)	99,00€
5 Gänge	85,00€   inkl. Weinbegleitung (5 Gläser)	119,00€

(DIE MENÜPREISE BEINHALTEN EIN FESTE MENÜABFOLGE)

Selbstverständlich gibt es als Pendant zur Weinbegleitung auch eine alkoholfreie Variante.



# Herbstkarte

## VEGETARISCH

### SALAT VON TOMATEN & MELONEN

*Ziegenkäse | Rucola | Rosmarinhonig*

18,00 EURO

### RAHMSUPPE VON JUNGEN ZUCKERSCHOTEN

*Roggenbrotchip | Hüttenkäse*

9,50 EURO

### ACQUERELLO RISOTTO

*Pfifferlinge | Safran | Parmesan*

14,50 EURO Vorspeise | 23,00 EURO Hauptgang

### GEBACKENE ZUCCHINI

*Romanesco | Blumenkohl | Chimichurri | BBQ-Zwiebel*

28,00 EURO

### SCHLOSSGARTEN

*Rose | Joghurt | Beeren | Sauerampfer*

12,00 EURO

oder

### DEUTSCHE ROHMILCHKÄSEAUSSWAHL

MIT VERSCHIEDENEN CHUTNEYS

*von unserem Affineur Volker Waltmann*

14,00 EURO

3 Gänge	57,00€   inkl. Weinbegleitung (3 Gläser)	79,00€
4 Gänge	69,00€   inkl. Weinbegleitung (4 Gläser)	94,00€
5 Gänge	80,00€   inkl. Weinbegleitung (5 Gläser)	114,00€

(DIE MENÜPREISE BEINHALTEN EIN FESTE MENÜABFOLGE)

Selbstverständlich gibt es als Pendant zur Weinbegleitung auch eine alkoholfreie Variante.