

# 5 Gang Menü 69,-€

Empfehlungen 16. – 20. Oktober 2024

<b>Vorspeise</b>	<b>Vitello Tonato</b> Thunfischmousse / Kapern / Wintertrüffel flambierte Thunfischschnitte	20,- €
	<b>oder</b>	
	<b>Terrine von der Gänsestopfleber</b> Apfel / hausgebackene Brioche / grüner Pfeffer	20,- €
<b>Zwischengang</b>	<b>Gebratener Steinpilz</b> Trüffel-Selleriepüree / Kartoffelstroh	16,- €
	<b>oder</b>	
	Gebratene <b>Oldenburger Barbarie-Entenbrust</b> Karotten-Vanillepüree / Erbsen / Blaubeerjus	18,- €
<b>Suppe</b>	<b>Consommé von der Taube</b> Steinpilze / Schnittlauch / Trüffelraviolo	16,- €
<b>Hauptgang</b>	<b>Ragout vom habichtswälder Wildschwein</b> Kräuterseitlinge / Schupfnudeln / Preiselbeeren	33,- €
	<b>oder</b>	
	<b>Zanderfilet</b> Safranrisotto / Rosenkohl	33,- €
<b>Dessert</b>	<b>Ganache</b> Meersalzflöcken / Olivenöl	6,- €





## 5 Gang Menü vegetarisch 55,-€

Empfehlungen 16. – 20. Oktober 2024

<b>Vorspeise</b>	<b>In Tempura gebackene Zucchini-Blüte</b> Avocadotörtchen / Teriyaki Sauce	18,- €
<b>Zwischengang</b>	<b>Gebratener Steinpilz</b> Trüffel-Sellerie-Püree / Kartoffelstroh	16,- €
<b>Suppe</b>	<b>Kürbissuppe</b> Kokosmilch / Ingwer / Limette	10,- €
<b>Hauptgang</b>	<b>In Olivenöl und Tomate gebackene Aubergine</b> Kartoffel-Thymianschaum / wilder Broccoli	22,- €
<b>Dessert</b>	<b>Ganache</b> Meersalzflöckchen / Olivenöl	6,- €

