

SAISONKARTE / Seasonal menu

SOUS VIDE WILDSCHWEINRÜCKEN (A, G, L, M, O)
Buchenpilze / Blaubeere / Malzerde / Rosmarin

€ 21,50

SOUS VIDE WILD BOAR LOIN
shimeji mushrooms / blueberries / malt earth / rosemary

CARPACCIO VOM KALBSFILET (L, M, O)
Kürbis / grüner Pfeffer / Kapstachelbeere / Orangen-Vinaigrette

€ 20,90

CARPACCIO OF VEAL FILLET
pumpkin / green pepper / cape gooseberry / orange vinaigrette



CONSOMMÉ VON DER WILDENTE (A, C, F, G, L, O)
geräucherte Ente / Karamell-Zwiebeltascherl

€ 12,50

WILD DUCK CONSOMMÉ
smoked duck / caramel onion ravioli



ROSA GEBRATENER HIRSCHKALBSRÜCKEN MIT PREISELBEERJUS (A, C, G, H, L, O)
Birnenrotkraut / Grießknödel / schwarze Nuss

€ 34,90

MEDIUM ROASTED VENISON LOIN WITH CRANBERRY JUS
pears red cabbage / semolina dumplings / black walnut

BARBARIE-ENTENBRUST MIT MADEIRA-GEWÜRZHONIG (A, C, G, H, L, M, O)
Rosenkohl / Quitten-Chutney / Maronisoufflé

€ 29,90

BARBARY DUCK BREAST WITH MADEIRA SPICED HONEY
brussels sprouts / quince chutney / chestnut soufflé

WALDPILZ RISOTTO MIT PECORINO (G, H, L, O)
Rucola / karamellisierte Haselnüsse

€ 24,50

MUSHROOM RISOTTO WITH PECORINO CHEESE
rocket salad / caramelized hazelnuts



MARONI-SCHOKOLADEN MOUSSE MIT BIRNENSORBET (A, C, G, H, O)
Birnenchutney / Preiselbeergel

€ 13,90

CHESTNUT CHOCOLATE MOUSSE WITH PEAR SORBET
pear chutney / cranberry gel

Teile deine #IMLAUERGenuss Momente & entdecke noch viele weitere!
Share your #IMLAUERgenuss moments & discover many more!

