

Vorspeisen

Bio-dynamische Herbstsalate mit nativem Olivenöl und Balsamicoessig

Geräucherte Entenbrust mit Himbeervinaigrette, grünen Bohnen und Wiesenchampignons

Bresaola-Sandwich mit Radicchio, Pflaumenmus und Ingwer

Gebackener Ziegenkäse mit Portweifeige und Endiviensalat

Feldsalat mit Gänseleber, krossem Speck und Kartoffeldressing

Sashimi vom Big-Eye Thunfisch mit Wasabi, Ingwer und Sprossensalat

Suppen und Zwischengänge

Pikante Crème vom Muskatkürbis mit Kokossahne und Zimtcroustons

Pappardelle mit Ochsenchwanz-Ragout, Tomate und geschmorter Paprika

Hauptgänge

Confinierte Keule von der Barbarie Ente mit Kirschsoße, Rotkohl und Kartoffelklöße

"Himmel und Erde" Blutwurst mit geschmortem Apfel, gebackenen Zwiebel und feinem Kartoffelpüree

J.P.'s Fischteller mit provencalischer Ratatouille und Zitronengras-Curry-Soße

Sanft gegarter Angel-Kabeljau mit süß-saurem Kürbis und Beurre Blanc

Käse & Desserts

Sorbetvariation - Holunderbeere, Granatapfel, Zwetschge -

Mini-Zwetschgen-Topfen-Magnum mit Krokant und Herbstfruchtsorbet

Crème brûlée mit Apfelkompott und Apfelsorbet

Auswahl von frischen und gereiften Rohmilchkäsen

1 Gang 17 € - 2 Gänge 28 € - 3 Gänge 36 € - 4 Gänge 48 €