

Vorspeisen

Bio-dynamische Herbstsalate mit nativem Olivenöl und Balsamicoessig

"Strammer Max" milder Parmaschinken, pochirtes Landhuhn-Ei und grüne Soße

Sautierte Riesengarnele mit Orangensabayon und geschmortem Muskatkürbis

Carpaccio vom Weideochsen mit Trüffelcrème und Selleriesalat

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust und Kartoffel-Speckdressing

Sashimi vom weißen und Big-Eye-Thunfisch mit Wasabi, Ingwer und Palmenherzsalat

Suppen und Zwischengänge

Steinpilzcrème mit Breznknödel und Kräutersalat

Spaghettini mit weißer Kalbsbolognese und Herbsttrüffel

Hauptgänge

"Himmel & Erde" gebratene Blutwurst, Apfelkompott, geschmorte Zwiebeln und feines Kartoffelpüree

Geschmorte Hirschroulade mit Waldpilzen, Rote Bete und Stampfkartoffeln

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

Gebratenes Filet vom wilden Wolfsbarsch mit Pancettajus, Rahmsauerkraut und Kartoffelschaum

Käse & Desserts

Sorbetvariation - Apfel, Pflaume, Birne -

Crème brûlée mit Beerenkompott und Zwetschgensorbet

Pralinenschnitte mit blauer Feige, Salzkaramelleis und luftigem Biskuit

Auswahl von frischen und gereiften Rohmilchkäsen

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