

Restaurant „Palmenwald“

VORSPEISEN/ ENTREES

Ziegenfrischkäse mit Honig und Rosmarin karamellisiert auf buntem Salatbeet	17,00 €
Hirschterrine auf marinierten Kräuterseitlingen und Preiselbeer-Espuma	23,00 €
Foie gras poeliert mit Birnenkartoffelröstis, Chutney und Schokojus	21,00 €
Hausgemachte Dillnudeln mit Scampi, Jakobsmuscheln und Safranglace	19,00 €

SUPPEN/ SOUPES

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	11,00 €
Rehessenz mit Pilzmaultaschen	13,00 €

VEGETARISCH/ VEGETARIEN

Maronenravioli mit Rote-Beete-Creme und Rosenkohlblattsalat	19,00 €
-------------------------------------------------------------	---------

FLEISCH/ VIANDES

Schweinefilet mit Waldpilzrahmsauce und handgeschabte Spätzle	24,00 €
Hirschrückensteak mit Walnusskruste, Mohnschupfnudeln und Sauerkirschsauce	35,00 €
Wildhasenrücken mit sautiertem Speckrosenkohl und Steinpilzrisotto	33,00 €
Rinderfilet „Black Angus“ mit Kürbiskartoffelgratin und Sauce Béarnaise	35,00 €

FISCH/ POISSONS

Seezunge am Stück gebraten mit Colbertbutter und Petersilienkartoffelstampf	39,00 €
Seesaibling auf sautierten Zuckerschotten und Trüffel-Arancini	28,00 €
Loup de mer mit Basilikumgnocchi, Karottenmousseline und Zitronengrassauce	29,00 €

DESSERT UND KÄSE

Drei affinerte Käsesorten	13,00 €
Crème brûlée von der Tonkabohne mit Blaubeereis	12,00 €
Rumrosinenmousse mit Amarenakirschen	13,00 €
Grand Marnier Parfait mit Glühwein-Zwetschgen	13,00 €

Menü „Palmenwald“

Ziegenfrischkäse mit Honig und Rosmarin karamellisiert auf buntem Salatbeet

oder

Hausgemachte Dillnudeln mit Scampi, Jakobsmuscheln und Safranglace



Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl



Seesaibling auf sautierten Zuckerschotten und Trüffel-Arancini

oder

Wildhasenrücken mit sautiertem Speckrosenkohl und Steinpilzrisotto



Crème brûlée von der Tonkabohne mit Blaubeereneis

3-Gänge-Menü 46,00 € pro Person

4-Gänge-Menü 51,00 € pro Person

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass sich die Gerichte saisonbedingt ändern können.