

Das Lieblingsmenu von Küchenchef Nicolai Biedermann

*Sautierte Jakobsmuscheln
mit Ponzusauce, getrockneten Aprikosen und Joghurt*

*Essenz vom heimischen Wild
mit rotem Portwein und Walnussklößchen*

*Lachsforellenfilet von unserem Forellenhof in Buhlbach
mit Sauce von fermentierten Sojabohnen
süß-saurem Butternusskürbis und Kürbiskernen*

*Tournedo „Rossini“ vom Weiderind
mit gebratener Gänseleber
Blattspinat und Trüffelpüree*

oder

*Rücken und sous-vide gegarter Bauch vom Lamm
mit Minze, Petersilienwurzeln
und gebackenem Weizenmehlcroûton*

*Vollmilchcrème mit dunklem Schokoladenbiscuit
grünem Apfel und Rum-Rosineneis*

als 5 Gang-Menu zum Preis von € 115,00

*als 4 Gang-Menu ohne warmes Zwischengericht
zum Preis von € 89,00*

*als 3 Gang-Menu ohne Suppe und warmes Zwischengericht
zum Preis von € 74,00*

Unser vegetarisches Kaminstubenmenu

*Mille Feuille von der Süßkartoffel mit Kichererbsenpüree
Schwarzem Rettich und Sesam*

*Crèmesuppe von der Marone
mit Cassisravioli und Madeira*

*Pochiertes Bio-Landei
mit Sellerieschaum, Steinpilzen und Petersilie*

*Variation vom Kohlrabi
mit Gemüsejus, Senfsaat, Balsamicogel und Kräuterrisotto*

*Mousse vom Baiersbronner Waldhonig mit Birnenfond
Hafercrumble und Kirschwasserparfait*

als 5 Gang-Menu zum Preis von € 98,00

*als 4 Gang-Menu ohne warmes Zwischengericht
zum Preis von € 78,00*

*als 3 Gang-Menu ohne Suppe und warmes Zwischengericht
zum Preis von € 62,00*

Die Kaminstube

Vorspeisen

<i>Tatar vom Kalbsfilet mit marinierten Schwarzwurzeln Schnittlauch und Bauernbrotchips</i>	27,00 €
<i>Sautierte Jakobsmuscheln mit Ponzusauce, getrockneten Aprikosen und Joghurt</i>	29,00 €
<i>Mille Feuille von der Süßkartoffel mit Kichererbsenpüree Schwarzem Rettich und Sesam</i>	23,00 €

Suppen

<i>Essenz vom heimischen Wild mit rotem Portwein und Walnussklößchen</i>	16,50 €
<i>Crèmesuppe von der Marone mit Cassisravioli und Madeira</i>	15,50 €

Zwischengerichte

<i>Lachsforellenfilet</i>	27,00 €
<i>von unserem Forellenhof in Buhlbach</i>	als Hauptgericht 32,00 €
<i>mit Sauce von fermentierten Sojabohnen süß-saurem Butternusskürbis und Kürbiskernen</i>	
<i>Steinbuttfilet mit Ochschwanzpraline im Rote Bete-Sud</i>	30,00 €
<i>glasiertem Spitzkohl und Sauerrahm</i>	als Hauptgericht 36,00 €
<i>Pochiertes Bio-Landeier mit Sellerieschaum, Steinpilzen und Petersilie</i>	23,50 €

Hauptgerichte

<i>Tournedo „Rossini“ vom Weiderind mit gebratener Gänseleber, Blattspinat und Trüffelpüree</i>	39,00 €
<i>Rücken und sous-vide gegarter Bauch vom Lamm mit Minze, Petersilienwurzeln und gebackenem Weizenmehlcroûton</i>	38,00 €
<i>Rosa gebratene Brust und confierte Keule von der Miéral-Ente mit Preiselbeeren, Rosenkohl und geschmälzten Kartoffelknödeln</i>	37,00 €
<i>Variation vom Kohlrabi mit Gemüsejus, Senfsaat, Balsamicogel und Kräuterrisotto</i>	27,00 €

*Sollten Sie Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen haben,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*

Desserts

*Törtchen von Madagaskar-Vanille
und karamellisierter Banane
mit Ananasragoût, Cashewkernen
und weißem Pralineneis*

18,00 €



*Vollmilchcrème
mit dunklem Schokoladenbisquit
grünem Apfel
und Rum-Rosineneis*

18,00 €



*Mousse vom Baiersbronner Waldhonig
mit Birnenfond, Hafercrumble
und Kirschwasserparfait*

18,00 €

*Tiramisutörtchen
mit marinierten Beeren
weißer Schokolade und Espressois*

15,50 €



*Dreierlei Sorbets
mit frischen Früchten
und Buttercrumble*

15,50 €



Käse
*Auswahl europäischer Käse
mit Trauben
und Feigensenf*

16,50 €