Das Lieblingsmenu von Küchenchef Nicolai Biedermann

Gebratene Riesengarnele mit grünem Spargel, Eigelbcrème und Schnittlauchmayonnaise

Essenz vom Perlhuhn mit Kräuterstrudel und Sherry

einhuttfilet im Sohrasadasud mit Safi

Steinbuttfilet im Sobrasadasud mit Safran und lauwarmem Zuckerschotensalat

Mit Mandeln gratiniertes Medaillon vom Hirschkalbsrücken auf Sauerkirschsauce mit wildem Blumenkohl und handgeschabten Spätzle

oder

Rosa gebratene Brust von der Miral-Ente mit Pfifferlingen jungem Lauch und gefülltem Briocheknödel

Weißes Kaffeemousse mit Zitronenconfit, Olivenöl und Zitronensorbet

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 ϵ 74,00

Unser vegetarisches Kaminstubenmenu

Mousse vom Heumilchjoghurt mit Kirschtomaten und Gurke

Crèmesuppe von Zitronengras und Curry mit Limettenklößchen und Kimchimayonnaise

Pochiertes Bio-Landei mit Blattspinat, Steinchampignonespuma und Pilzcrumble

Variation von der Artischocke mit Röstgemüsejus rotem Portweingel und Oliventapenade

Schnitte von der Valrhona-Himbeerschokolade mit Pistaziensponge, marinierten Himbeeren und Himbeersorbet

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

Gebratene Riesengarnele mit grünem Spargel, Eigelbcrème und Schnittlauchmayonnaise	29,00 €
Tatar vom Milchkalb mit Granny Smith Apfel, Ur-Karotte und fermentiertem Rettich	27,00 €
Mousse vom Heumilchjoghurt mit Kirschtomaten, Limoncello und Gurke	24,00 €
<u>Suppen</u>	
Essenz vom Perlhuhn mit Kräuterstrudel und Sherry	16,50 €
Crèmesuppe von Zitronengras und Curry mit Limettenklößchen und Kimchimayonnaise	16,50 €
Zwischengerichte	
Steinbuttfilet im Sobrasadasud mit Safran und lauwarmem Zuckerschotensalat als Hauptg	30,00 € gericht 36,00 €
Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet von unserem Forellenhof in Buhlbach mit Nussbutterschaum, Kohlrabi und Gartenkresse als Haupt	27,00 € gericht 32,00 €
Pochiertes Bio-Landei mit Blattspinat, Steinchampignonespuma und Pilzcrumble	23,50 €
<u>Hauptgerichte</u>	
Mit Mandeln gratiniertes Medaillon vom Hirschkalbsrücken auf Sauerkirschsauce mit wildem Blumenkohl und handgeschabten Spätzle	38,00 €
Rosa gebratene Brust von der Miral-Ente mit Pfifferlingen jungem Lauch und gefülltem Briocheknödel	37,00 €
Variation von der Artischocke mit Röstgemüsejus rotem Portweingel und Oliventapenade	28,00 €
Frische Pfifferlinge in Schnittlauchrahm mit hausgemachten Nudeln oder geschmälzten Serviettenknödeln	26,50 €
dazu servieren wir Ihnen: Tournedo vom Rinderfilet Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet	17,00 € 14,50 €

Desserts

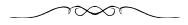
Weißes Kaffeemousse mit Zitronenconfit Olivenöl und Zitronensorbet

18,00 €



Schnitte von der Valrhona-Himbeerschokolade mit Pistaziensponge, marinierten Himbeeren und Himbeersorbet

18,00 €



Kokosparfait mit Mangoragoût Passionsfrucht und Kokosstreusel

18,00 €

Tiramisutörtchen mit marinierten Beeren weißer Schokolade und Espressoeis

15,50 €



Dreierlei Sorbets mit frischen Früchten und Buttercrumble

15,50 €



<u>Käse</u>

Auswahl europäischer Käse mit Trauben und Feigensenf

16,50 €