

## **Das Lieblingsmenu von Küchenchef Nicolai Biedermann**

*Gebratene Riesengarnele mit grünem Spargel, Eigelbcrème  
und Schnittlauchmayonnaise*

*Essenz vom Perlhuhn  
mit Kräuterstrudel und Sherry*

*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 € 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, Steinchampignonspuma 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

<i>Gebratene Riesengarnele mit grünem Spargel, Eigelbcrème und Schnittlauchmayonnaise</i>	29,00 €
<i>Tatar vom Milchkalb mit Granny Smith Apfel, Ur-Karotte und fermentiertem Rettich</i>	27,00 €
<i>Mousse vom Heumilchjoghurt mit Kirschtomaten, Limoncello und Gurke</i>	24,00 €

### Suppen

<i>Essenz vom Perlhuhn mit Kräuterstrudel und Sherry</i>	16,50 €
<i>Crèmesuppe von Zitronengras und Curry mit Limettenklößchen und Kimchimayonnaise</i>	16,50 €

### Zwischengerichte

<i>Steinbuttfilet im Sobrasadasud mit Safran und lauwarmem Zuckerschotensalat</i>	30,00 € als Hauptgericht 36,00 €
<i>Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet von unserem Forellenhof in Buhlbach mit Nussbutter Schaum, Kohlrabi und Gartenkresse</i>	27,00 € als Hauptgericht 32,00 €
<i>Pochiertes Bio-Landeier mit Blattspinat, Steinchampignons und Pilzcrumble</i>	23,50 €

### Hauptgerichte

<i>Mit Mandeln gratiniertes Medaillon vom Hirschkalbsrücken auf Sauerkirschsauce mit wildem Blumenkohl und handgeschabten Spätzle</i>	38,00 €
<i>Rosa gebratene Brust von der Miral-Ente mit Pfefferlingen jungem Lauch und gefülltem Briocheknödel</i>	37,00 €
<i>Variation von der Artischocke mit Röstgemüsejus rotem Portweingel und Oliventapenade</i>	28,00 €
<i>Frische Pfefferlinge in Schnittlauchrahm mit hausgemachten Nudeln oder geschmälzten Serviettenknödeln</i>	26,50 €
<i>dazu servieren wir Ihnen: Tournedo vom Rinderfilet</i>	17,00 €
<i>Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet</i>	14,50 €

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

*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 Espressois*

*15,50 €*



*Dreierlei Sorbets  
mit frischen Früchten  
und Buttercrumble*

*15,50 €*



**Käse**  
*Auswahl europäischer Käse  
mit Trauben  
und Feigensenf*

*16,50 €*