

Meris

ab dem 04.11.24

Wühlsteinmerü

green

Kürbisflan

*lauwarmer Kürbisflan
an Parmesan-Trüffel-Sauce*



Hüttenthaler Ziegenkäse

*in der Nusskruste, an Sauce Cumberland,
Briocheknödel und gebratenem Topinambur*



Baumkuchenterrine

*mit Kastanienmousse
an lauwarmen Zimt-Pflaumen*

3 - Gang Menü € 54

Wühlsteinmerü

classic

Maronen-Süppchen

*mit Tiroler Hirschschinken
aus dem Buchenrauch*



Ofenfrische Gänsebrust

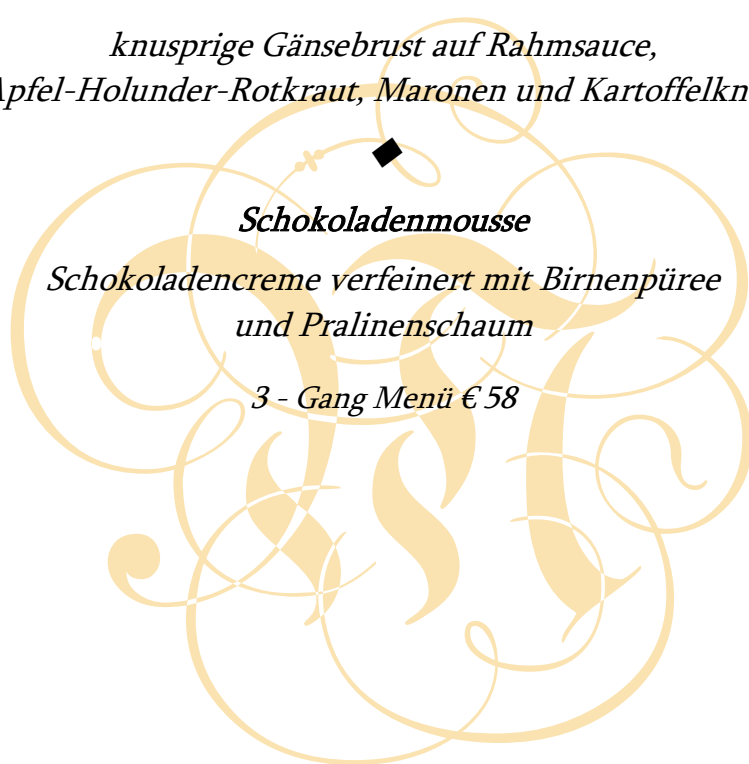
*knusprige Gänsebrust auf Rahmsauce,
an Apfel-Holunder-Rotkraut, Maronen und Kartoffelknödeln*



Schokoladenmousse

*Schokoladencreme verfeinert mit Birnenpüree
und Pralinenschaum*

3 - Gang Menü € 58



Wühlsteinmerü

deluxe

Fasanenbrüstchen

auf Pak Choi



Prunier Kaviar

*20 gr. Kaviar vom Sibirischen Stör
aus der Prunier Farm in Gironde,
an Blinis und Sauerrahm*



Hirschrücken

*gebratenes Steak vom Hirschrücken
auf Hagebutten-Pfeffer-Jus,
an Mandel-Brokkoli und Schupfnudeln*



Dubai Schokolade

*Vollmilch Schokolade,
Engelshaar und Pistazie*

3 - Gang Menü € 72

4 - Gang Menü mit Kaviar € 99

Gorschau

Weihnachten 2024

Ziegenkäse

*gebackener Ziegenkäse auf Carpaccio
von Ringelbete und Roter Bete
mit Marillenmarmelade und Walnüssen*

oder

Kartoffel-Trüffel-Cappuccino

*feines Kartoffelsüppchen mit schwarzem Wintertrüffel
an geräucherter Entenbrust*



Medaillon vom Rinderfilet

*gebratenes Rinderfilet mit Lebkuchenkruste, auf Rosmarinjus,
dazu Rotkraut und Schupfnudeln*

oder

Saltimbocca vom Seeteufel

*gebratener Seeteufel mit Serrano und Salbei an Weißwein-Reduktion
dazu Butterkarotten und Kartoffel-Mandel-Bällchen*

oder

Kürbis-Cannelloni

*Cannelloni gefüllt mit Muskat-Kürbis,
getrockneten Tomaten und Grana Padano auf Artischockengemüse*



Schokoladenmousse

*dunkle Schokomousse an Portweinbirne
und Amarettini-Crunch*

*3 – Gang Menü € 65,-
mit Cannelloni € 62,-*

Am 25. und 26.12. haben wir jeweils von 12 bis 15 Uhr und ab 17:30 Uhr geöffnet.

Bitte beachten Sie, dass wir an den Weihnachtstagen

keine à la Carte-Karte anbieten.

Gegenwärtig können wir für die Feiertage keine Reservierungen mehr annehmen.

Gorschau

Silvester 2024/25

Zur Einstimmung

Champagne Laurent Perrier „La Cuvee“

Oder

Manufaktur Jörg Geiger “Champagner Bratbirne“ alkoholfrei

Bubbles

Trüffel / Waldpilze / Frischkäse

Rockefeller

gebackene Austern / Spinat / Parmesan

Caracol

Sellerie / Pata Negra / Senfsaat

Surf 'n Turf

*Rinderfilet / Hummer /
Fächerkartoffel / Sauce Maltaise*

Süße Grüße '25

Maronen / Karamell

Tahiti-Vanillecrème / Birnenragout

Menü inklusive Aperitif & Mineralwasser

€ 149,- p.P.

Bitte beachten Sie, dass wir 31.12.

keine à la Carte-Karte anbieten.

Gegenwärtig können wir nur noch Reservierungen auf Warteliste annehmen.