

Traube



Rohrbach

Vorspeisen

IN OLIVENÖL KONFIERTER ODENWÄLDER SAIBLING

Granny Smith-Apfel | Meerrettich | Pumpernickel

GERÄUCHERTER BIO-TOFU

Kapuzinerkresse | eingelegtes Gemüse | Crème fraîche

TATAR VOM „FEERSISCH“ RINDERFILET

Basilikum | Tomate | Sauerteig

Suppen

GEEISTE SPARGELCRÈMESUPPE

Gurke | Tomate | Estragon

CONSOMMÉ VOM WILDHASEN

Geschmorte Keule | Aprikose | Salbei

Hauptgänge

ROSA GEBRATENE KEULE VOM BOXBERGER REH IM CRÈPE

Trüffel | Pastinake | Brombeere

GEBRATENES FORELLENFILET VOM FORELLENHOF SPOHN

Champagnerkraut | Pommes dauphine | lila Senf-Beurre Blanc

KARTOFFEL-BAUMKUCHEN

Bete | Mangold | Johannisbeere

Dessert

SCHOKOKUCHEN

Fraises des Bois | Minze | Tonkabohne

KIRSCHENJOCKEL

Pistazie | Mascarpone | Sabayone

Käse

FÜNF VERSCHIEDENE KÄSESORTEN

Feigen-Confit | Früchtebrot

Stellen Sie sich Ihr persönliches Menü zusammen

*

Vorspeise | Hauptgang | Dessert oder Käse

3 Gänge - 49.00 €

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert | Käse

-oder-

3 Vorspeisen/Suppen | Hauptgang | Dessert oder Käse

5 Gänge - 69.00 €

Gerne reichen wir Ihnen zu Ihrem Menü eine passende

Weinreise

*

3 Gänge - 27.00 €

5 Gänge - 45.00 €