

Holy Maroni MENÜ

Aperitif: Secco mit Sauerkirschlikör | €8.50

MARONENCREMESUPPE mit Cranberrypesto | €9.50

Wein: Sauvignon Blanc, Weingut Strebel, Beckstein, trocken, 0,1 l | €6

GÄNSEKEULE

mit Apfelrotkohl, kleinen Kartoffelklößen und glacierten Maronen | €39

Wein: Syrah, Weingut Mussler, trocken, 0,1 l | €13.50

MARONENTÖRTCHEN auf Nougatcrunch und Portweinfeigen | €14

Wein: Schlör Likörwein, rot, 5 cl | €9

SELLES SUR CHER

mit Trauben und Baguette | €12

Wein: Merlot, Weingut Benz, trocken, 0,1 l | €5.40

3-Gänge-Menü (ohne Käse) | €59

Weinbegleitung inklusive Aperitif | €35

4-Gänge-Menü | €72

Weinbegleitung inklusive Aperitif | €40



VORSPEISE

SAUERTEIGBROT

mit gesalzener Butter und Kräuteröl | €7.5
72 Stunden Teigruhe

RINDERTARTAR

im Wirsingtaco mit Pilzcreme und
gehobelten Pilzen | €24

ENTENBRUST

geräuchert auf Rotkohl-Orangensalat mit
Pekannüssen und Schmand | €22

FELDSALAT

mit Burrata, karamellisierten Birnen und
Walnüssen | €19

HÖHEPUNKT

REIBERDATSCHI

aus Kartoffeln & Kürbis mit Austernpilze
und Bergkäse überbacken, Rucola und
Schmand | €24

FLUSSKREBS

Ravioli mit Flusskrebs-Ricotta-Füllung,
Lachskaviar und Salicorne | €34

BACHSAIBLING

mit Petersilienwurzelpüree, Romanesco
und gerösteten Pinienkernen | €32

ZWEIERLEI REH

Rücken & Ragout, mit Maronencreme,
Rosenkohl, Schupfnudeln und
Sauerkirschjus | €39

RINDERFILET

mit Kartoffelbaumkuchen, Zweierlei Bete
und Trüffelcrunch | 48€

NACHSPIEL

GEEISTER ESPRESSO

mit Vanillerahmeis und
Minilebkuchen | €9,5

CRÈME BRÛLÉE

Safran – mit
Quittenkompott und
Walnusseis | €14

GLÜHBIRNE

mit Ricottacreme und
Vanillecrumble | 14€

BAUERNHOFEIS

100-ml-Becher | €5.5
Schokolade, Vanille,
Himbeere, Joghurt,
Karamell



Käseselektion

mit hausgemachtem Cranberrysenf und Früchtebrot | €18

AUF VORBESTELLUNG ERHÄLTlich

GANZE FREILANDGANS

mit Wirsing, Apfelrotkraut, kleinen
Kartoffelklößen und glacierten Maronen
| €196 für 4 Personen

... mit einer Flasche MANA ROUGE Rotwein,
trocken | €230

KÄSEFONDUE

Schweizer Käsefondue mit Kartoffeln, Oliven,
Brokkoli und Baguette | €28 pro Person

... mit einer Flasche ZWEIFELT vom Weingut
Strebel, trocken | €89 für zwei Personen



Habt ihr Allergien oder Wünsche, gebt uns gerne Bescheid!