

## Menü I

Kürbiscarpaccio mit Wildkräutern  
und hausgebeiztem Butterfisch



Trofie in Ruccola-Basilikum-Pesto  
und gebratenen Kräutersaitlingen



Blutorangen Sorbet  
mit Secco blue vom Weingut Thomas Geiger



Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsfilet  
an Orangen-Rosmarinjus  
auf Süßkartoffelpüree und Babygemüse



Tonkabohnen-Törtchen  
mit Rotweifeigen und weißem Schokoladeneis

Preis pro Person 89,00€

## Menü II

Kürbisrahmsüppchen  
mit Hirschschinken



Gebratener Butterfisch  
mit Proseccosoße an Clementinen-Risotto



Tarte Tatine  
mit Vanilleeis

Preis pro Person 53,00€