

**Kanadischer Königslachs leicht geräuchert
Mit lauwarmen Rosmarin Thymian Focaccia**

**Hausgemachte Tagliatelle von der Roten Beete
Mit Handgeschnittenem Wildragu**

Hausgemachter Kartoffelraviolo mit Steinpilzfüllung

Passionsfrucht Sorbet mit Sekt

**Rosa geschmortes Roastbeef vom Heimischen Jung Bullen
An Ofenkartoffeln-Blaukraut und einer feinen Burgunder Reduction**

**Zweierlei
Kastanientiramisu und Mousse von der Weissen Schokolade fein Garniert**

68€

Kürbiscremsuppe mit Garnelen Spies

**Risotto mit Erlesenen Meeresfrüchten
(Capesante-Calamari-Octopus-Miesmuschel-Hummer)**

Zitronen Gin Sorbet

**Filet vom Kabeljau geschmort nach Art Mediterran
Kartoffel Sellerie Püree**

Amaretto Halbgefrorenes mit frischen Früchten



58€