

	Auftakt	Intermezzo	Krönung	Ausklang	Voll & Ganz
winterlich	Rote Bete Carpaccio * gebratene Petersilienwurzel * Trüffelvinaigrette * Wachtelei € 17.-	Auf der Haut gebratener Zander * Champagnerkraut * Kartoffelpüree * Beurre blanc Zwischengericht € 26.- Hauptgericht € 33.-	Hirschrückentranchen * Holundersud * Rosenkohlblätter * glasierte Nussravioli € 30.-	Zitronenschnitte * Zitrusfrüchte-Kompott * Kalamansisorbet € 15.-	€ 75.-
heimatlich	Feldsalat * Kartoffelpüree * gebratene Blutwurst * Croutons € 17.-	Muskat-Kürbis-Apfelschaum-Suppe * knusprige Samosa € 11.-	Konfiertes Gänsebraten * Kartoffelklöße * Cassissrotkraut * Quittenconfit * glasierte Maronen € 36.-	Kleine Schokoladenvariation (Fondant, Mousse, Eis, Creme) € 17.-	€ 70.-
mediterran	Gegrillter Pulpoarm * Riesengarnele * Rote Bete * Pastinakenpüree * Limettenjus € 24.-	Hirschkalbscarpaccio * Nusstapenade . kleiner Feldsalat . Quittenchutney € 21.-	Filet von der Simmentaler Färse * Waldpilzrisotto * Maronencreme * winterliches Gemüse € 39.-	Baba au Rhum * hausgemachter Rumtopf * Rahmeis € 14.-	€ 83.-
ursprünglich	Gebratene Loire Wachtel * Gänseleberschnitzel * glasierte Apfelspalten * Portweinjus € 24.-	Heilbuttmittelstück * Kürbis-Kokos-Gemüse * Kamm-Muschel-Curry Zwischengericht € 26.- Hauptgericht € 33.-	Sauerbraten vom Schulterstück * Rahmwiring * Kartoffelpüree € 26.-	Rohmilchkäseauswahl vom Affineur Hofmann aus Bad Tölz * Feigensauce * € 15.-	€ 78.-