

Vorspeise

Feldsalat
geröstete Kerne, Birne,
Grana Padano, gebratener Speck
12,00

Schweinebauch sous-vide gegart
Wan Tan, Spitzkohl, Kartoffelcreme
15,00

Rosa Kalbstafelspitz
Thunfischsauce, gebackene Stielkapern
16,00

Suppe
Steinpilz-Cappuccino
Gänseschinken-Crostini
9,50

Vegi-Menü

Gebratener Ziegenkäse, Aprikosen-Chutney
Gelbe Bete Carpaccio, Kürbiskern-Pesto

**

Kürbis-Ravioli
Karamellisierte Birne, Pesto
Belper Knolle

**

Marillenknödel, süße Schmelze
Sabayone, Vanille-Eis

Menü
39,00

GERNE SERVIEREN WIR AUCH EIN ÜBERRASCHUNGS MENÜ

3-Gänge 45,00
4-Gänge 59,00

Hauptgerichte

Geschmortes vom Kalb
Wurzelgemüse
Rahm-Wirsing, Kartoffelstampf
28,00

Entenbrust
Gewürz-Kirschen, Rahmwirsing
Kartoffel-Frischkäsekrapfen
29,00

Zanderfilet
Winterlauch, konfierte Kirschtomaten
Thymian-Kartöffelchen
28,00

Rumpsteak, Zwiebel-Senfhaube
gebratenes Gemüse, Gratin-Kartoffel
34,00

Rinderfilet, Steinpilzcreme
Petersilienwurzelpüree, wilder Broccoli
Kartoffelröllchen
36,00

Weedenhof-Menü

St. Jakobsmuscheln
Kartoffelcreme, cous cous,
Zitronensauce

**

Lamm-Medailon
Mediterranes Gemüse, Parmesan-Chip

**

Rinderfilet, Steinpilzcreme
Petersilienwurzelpüree, wilder Broccoli
Kartoffelröllchen

**

Weißer Schokoladen-Orangen Mousse
Kakao-crumble, Himbeer Sorbet

Menü in 4-Gängen
72,00

Menü mit Weinbegleitung 0,1 l je Gang 89,00

Dessert

Espresso Gedeck
Espresso, Mini Schoko Küchlein, Vanille Eis
8,50

Marillenknödel, süße Schmelze
Sabayone, Vanille-Eis
9,50

Quark-Mousse, Mandelkeks Boden
Aprikosenkompott, Pistazien-Eis
10,50

Weißer Schokoladen-Orangen Mousse
Kakao crumble, Himbeer Sorbet
12,00