

Vorspeise

Feldsalat
mit Croutons, geröstete Kerne, Grana Padano
gebratener Speck
12 €

Tafelspitzsalat, Spitzkohl
Gurke, Rote Zwiebel, Kürbiskernöl
15 €

Rinder-Carpaccio, Grana Padano
Zitronencreme, Rucola
16 €

Gegrillter Pulpo,
Cous-Cous Chorizo
Tomaten-Olivensugo, Gremolata
16 €

Suppe
Cremesuppe von Hokaido Kürbis
Kokosmilch, karamellierte Kerne, Kernöl
9,50 €

Vegi-Menü

Gegrillte Zucchini
Feta-Brösel, Avocadocreame, Samosas
Pestocreame

**

Kürbis-Ravioli
geschmorte Birne, geröstete Kerne, Amarettini
Grana Padano

**

Marillenknödel, süße Schmelze
Aprikosenkompott, Sabayone, Vanille-Eis

42 €

GERNE SERVIEREN WIR AUCH EIN ÜBERRASCHUNGS MENÜ

3-Gänge 45,00

4-Gänge 59,00

Hauptgerichte

Geschmortes vom Kalb
Rahmwirsing, Wurzelgemüse, Drillinge
28 €

Entenbrust
Portwein-Zwetschge,
Rahmwirsing, Kartoffel-Frischkäse Krapfen
29 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Champignons, Frühlingslauch
Kartoffel-Steinpilz-Ragout
28 €

Rumpsteak, Zwiebel-Senfhaube
gebratenes Gemüse, Kartoffelgratin
34 €

Weedenhof-Menü

Jakobsmuschel und Garnele
Gegrillte Zucchini, Pestocreme
Zitronensauce

**

Entenbrust
Portwein-Feige, Süßkartoffelpüree

**

Rinderfilet, Steinpilzcreme
Pastinakenpüree, wilder Broccoli
Pommes Dauphin

**

Mousse von der Feldzwetschge
gebackener Grießknödel, Vanillesauce
Pistazien-Eis

Menü in 4-Gängen
72 €

Menü mit Weinbegleitung 0,1 l je Gang 89 €

Dessert

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

Marillenknödel, süße Schmelze
Aprikosenkompott, Sabayone,
Vanille-Eis
10,50

Birnen-Ofenschlupfer
Birnen-Ragout, Mandelsauce
gesalzenes Karamell-Eis
10,50

Mousse von der Feldzwetschge
gebackener Grießknödel, Vanillesauce
Pistazien-Eis
11,50