

herbst auf dem land

Menu

Wir lieben und leben unsere Kräuter und Gewürze.
Rund ums Jahr werden sie gehegt, gepflegt, getrocknet, eingelegt,
gemahlen und geerntet.
Darum rücken sie bei uns in den Vordergrund.
Zu jedem gibt es eine kleine Gesichte zu erzählen...

Mit Liebe genießen, Ihre Evelyn Walther

rose

Kaltgeräucherte Entenbrust mit Feldsalat,
Piemonteser Haselnuss und Cumberlandsauce



majoran

Hausgemachte Wildmaultasche
mit Tropeazwiebel und Birne



thymian

Rosa Lamm mit tomatisiertem Bohnen-Artischockengemüse,
grantinierter Polenta uns Thymianjus



zimtblüte

4x Pflaume und 2x schokolade

IV Gänge 49,00 EURO
V Gänge 59,00 EURO // plus Forellensuppe

genuss auf dem land

indianernessel

Wildkräutersalat

mit gebratenem Ziegenkäse, Apfelchutney und Walnüssen

9,00

buchenrauch

Süppchen von der hausgeräucherten Forelle,

mit Rose und Crème Fraîche

10,00

senf

Wildbratwürste aus Obernauendorf

dazu Senfsauce, Balsamicolinsen & Kräuter-Kartoffelecken

18,00

estragon

Filet vom Saibling

mit Estragonschaum, Salzzitrone, Meerrettichgemüse und Ebli

24,00

chili

Zweierlei vom Duroc Schwein

mit scharfem Apfel aus Kreischa, Calvadossauce,

Duo vom Spitzkohl und Petersilienbiskuit

26,00

rose

Nascherei in der Sammeltasse

mit hausgemachtem Eis, Crumble und Roseneierlikör

10,00