

VORSPEISEN

BEEFTATAR KLASSISCH MARINIERT

mit gebeiztem Eigelb, Hokkaido-Carpaccio
und geröstetem Sauerteigbrot

HAUSGEBEIZTE LACHSFORELLE

mit Gurken-Senfrelisch und
Pflücksalat mit Zitronen-Thymian-Dressing

ROTE BEETE-CARPACCIO

mit gebackenem Schafskäse, Trüffelhonig
und karamellierte Pecannüsse

VORSPEISENTELLER „NÄGELHOF“

Lassen Sie sich überraschen

SUPPE

KÜRBIS-SCHALOTTEN-SUPPE

mit gebratener Garnele

HAUPTSPEISEN

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN

unter der Oliven-Krokant-Kruste,
auf Schwarzwurzelgemüse, Portwein-Quitten-Spalten
und Dauphin-Kartoffeln

COQ AU VIN BLANC

mit geschmortem Fenchel, Karotten, Staudensellerie
dazu Rosmarin-Kartoffeln

ADLERFISCH-SPINATROULADE IM FILOTEIG

mit wilden Brokkoli, Ofen-Kürbisstampf und Chardonnay-Limonen-Schaum

GESCHMORTE RINDERBACKE

mit geschichtetem Kartoffel-Rübengratin und Rosenkohl-Speckgemüse

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

mit eingelegten Zwergorangen, geschmortem Chicoree und Kartoffelplätzchen

KARTOFFEL-KÜRBIS-RISOTTO

mit gebratenen Kräuterseitlingen

NACHSPEISEN

ORANGEN-PORTWEIN-BIRNE

Briocheknödel mit Nougat gefüllt und Orangensoße

CREMA CATALANA

mit Espresso

INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL

mit karamellisierten Nüssen, Feigensenf und gepickeltem Gemüse