

## *Unser regionales Menü*

*Suppe von Roter Beete mit Meerrettich  
und Eyach Saibling aus dem Hickory Rauch*

\*\*\*

*Maultaschen mit Ochsenchwanzfüllung  
und Krauser Glucke*

\*\*\*

*Kalbsleber mit Wirsing,  
Scheinquitten und Kartoffelstampf*

\*\*\*

*Tahiti-Vanillerisotto  
mit glacierten Birnen*

€ 65,00  
Weinbegleitung € 32,00

## *Heute mal ohne Fisch und Fleisch*

*Feldsalat mit mariniertem Rotkohl,  
Ananas und Granatapfel*

\*\*\*

*Ravioli mit Graukäse vom Knollhof  
mit Blattspinat und Hokkaidokürbis*

\*\*\*

*Karamellisierter Radicchio  
mit Schwarzwurzeln, Quitten und  
Grünkernplätzchen*

\*\*\*

*Aia Vecchia Formagella Jersey  
mit schwarzen Nüssen in Texturen  
und Hagebuttenmark*

oder

*Sorbet von Moosbeeren  
mit heimischen Äpfeln*

€ 67,00  
Weinbegleitung € 32,00

*5 Gänge Menü mit Käse und Dessert  
€ 79,00  
Weinbegleitung € 40,00*