

# Menü-Vorschläge für den Winter 2024

Hier finden Sie eine Auswahl meiner saisonalen Gerichte, die Sie zu Ihrem individuellen 3-6 Gang Menü zusammenstellen können.

Bitte beachten Sie, dass Sie je Gang nur einen der genannten Vorschläge auswählen können. Beilagen und Komponenten sind nach Absprache **austauschbar**.

Falls Unverträglichkeiten oder Allergien bekannt sind, teilen Sie mir diese bitte mit, dann werde ich individuell darauf eingehen.

## Gruß aus der Küche

Saisonale Kleinigkeiten | Brotauswahl

## Vorspeise

Hausgebeizte Lachsforelle | Rote Beete | Apfel-Meerrettich-Schaum  
Bayerische Garnele | Tempura | Gegrillter Chinakohl | Caesar-Dressing  
Räucherforellen-Mus | Rettich | Lila Kartoffelsalat  
Rosa Bio-Entenbrust | Schlehe | Walnuss | Waldorf-Salat

Crème brûlée vom Bio-Ziegenkäse | Birne | Alblinsen | Wasserkresse  
Carpaccio von geschmorter Beete | Ackersalat | Gorgonzola-Dressing | Walnüsse  
Bio Onsen Ei | buntes Tatar von der Ofenkarotte | Panko  
Schwarzwurzel | Tempura | Romana gegrillt | Kartoffel-Dressing  
Getrüffelte Pilz-Tarte | Mangold | Parmesanschaum

## Suppe

Kremsuppe von der Erdartischke (Topinambur) | Pesto | Sesam-Hippe  
Maronenschaumsuppe | Kandierte Maronen | Zimt | Sauerteig-Chip  
Kremsuppe von und mit bayerischen Garnelen | Sashimi | Spirulina-Hippe  
Schwarzwurzelkremsuppe | Wurzel im Tempura | Kresse  
Aus Regionaler Jagd: Rehkraftbrühe | Rehklößchen | Gemüsewürfel



## Zwischengang

Crépinette vom Lamm | Wachholderjus | Steckrübenpüree  
Saure Linsen & Spätzle | neu interpretiert  
Gebratenes Lachsforellenfilet | Schaum von Roter Beete & Meerrettich | Rahmwirsing  
Saiblingsröllchen | bunter Mangold | Sandorn-Schaum | Spirulina

„My new roots“ Winter-Edition | Gemüsegericht  
Geschmorter Mini-Kohlrabi | Orangen-Espuma | Gemüsestreifen | Kresse  
Hausgemachte Urkorn-Bandnudeln | Velouté | Gemüsestreifen | Schwarzer Trüffel

## Hauptgang

Rosa Filet vom regionalen Wasserbüffel | Sous Vide | Rotweinjus | Bunte Karotten |  
Selleriepüree  
Geschmortes Kalbsbäckchen | Dunkelbiersoße | Ofengemüse | Lila Kartoffelnocken  
Crépinette von Kalb | Portweinjus | Wurzelgemüse | Kartoffeltaler  
Rosa Lammrücken aus familiärer Zucht | Maronenkruste | Wacholderjus | Selleriepüree |  
Gemüsestrudel  
Bio-Schweinefilet im Wirsingmantel | Dunkelbiersoße | Blumenkohlpüree | frittierte  
Kartoffelnocken  
Zweierlei Wild aus heimischer Jagd | Portweinjus | Schwarzwurzel | Serviettenknödel  
Duo von der Ente | Brust & Keule | Jus | Rotkrautstrudel | Kartoffelsoufflé

Vegan Wellington | Rotwein-Linsen-Soße | Schwarzwurzel-Ragout  
Wirsingbällchen | Maronenfüllung | Mandel-Pilz-Sauce | Serviettenknödel  
Kaspressknödel aus gerettetem Brot | Orangen-Rotkraut | Apfel-Senf-Schaum  
Selbstgemachte Dinkel-Maultaschen | Bio-Ziegenkäse | Rahmwirsing | Röstzwiebel  
Kraut & Rübe Winter-Edition 21/22 - Variation von herzhaften Gemüsezubereitungen

## Nachtisch

„Ice on fire“ Maronen Crème brûlée | Sorbet | Apfel-Chip  
Apfelstrudel | neu interpretiert  
Süße Karotte | Ingwer | Bio-Ziegenkäse-Creme | Maroneneis  
Schokoladen-Pastinaken-Küchlein mit flüssigen Kern | Büffeleis | Gewürzbirne | Espuma  
Mouse au Chocolat | Gewürzorange | Mandelkrokant

## Käseauswahl

Auswahl biologischer Hart- und Weichkäse | Chutneys | Feigen-Senf | Orange | Nüsse