

## Vorspeisen

Pâté vom Reh an Herbstsalat und Honigmarinade	10 €
Garnelencocktail an Sommersalat	15 €
Blumenkohlpunch mit Lachsrislettes	9 €

## Hauptgänge

Kalbsbraten in Pfefferkuchenjus mit Karotten-Ingwer Püree und Schupfnudeln	29 €
Entenbrust in Löwenzahnhonig mit Kräuterravioli und Grillgemüse	27€
Medaillon von Lachs und Forelle mit Kräuternudeln und Oliventapenade	25€

## Dessert

Schokoladenmousse mit Beerencouli	12€
Crêpes Suzette in Orangenmarinade	9€
Quarkknödel in Tonkabohnensoße	10€
Kaffee Hansi	
(Espresso serviert mit Schlagsahne und Creme Brûlée)	4,5€
Ravioli von Ziegenkäse an Olivenpüree	8€

## Yannick Demange's Menü Dégustation

### Überraschungsmenü

Besteht aus 3 Gängen und kann nach Ihren Wünschen erweitert werden.

Dieses Menü wird für Sie à la Minute kreiert.	55€
(Für jeden weiteren Gang berechnen wir 12€)	

## Yannick Demange's kleine Menü

Amüse Bouche

\*\*\*\*\*

Blumenkohlpunch mit Lachsrillettes

\*\*\*\*\*

Entenbrust in Löwenzahnhonig mit Kräuterravioli  
und Grillgemüse

\*\*\*\*\*

Crêpes Suzette in Orangenmarinade

\*\*\*\*\*

Mignardise

39€

## Yannick Demange's Wochenmenü

Kräutergnocchis mit Kürbis und Garnelen

14€

\*\*\*\*\*

Froschschenkel in Petersilienbutter

18€

\*\*\*\*\*

Rehkeule mit Apfelsonne und Kartoffelpuffer

32€

\*\*\*\*\*

Profiteroles (kleine Windbeutel) mit Eierlikör

12€

(Menüpreis 69€)