



Kürbis

Empfehlungen unseres Küchenchefs

Recommandations of our Chef

Marcus Bunzel

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Öl, konfierte Lachsforelle mit Kaviar	12,00€
pumpkin soup with roasted seeds and oil, confited salmon trout with caviar	
Geschmorter mini Kürbis, gefüllt mit altem Ricotta, getrockneten Tomaten, Oliven auf Balsamicolinsen und Rucola	16,00€
braised mini pumpkin, filled with old ricotta, dried tomatoes, olives on balsamic lentils and rocket salad	
Tagliatelle mit geschmortem Butternut-Kürbis, Cranberries und Steinpilzen	23,00€
Tagliatelle with braised butternut pumpkin, cranberries and porcini mushrooms	
Schweinebauch 48h gegart, Miesmuschel, dreierlei Kürbis und Rosenkohl	29,00€
pork belly 48h cooked, mussel, three kinds of pumpkin and brussels sprout	
Steinbuttfilet auf Kartoffel-Kürbisragout, Walnuss und Kirschtomaten	33,00€
Turbot on potato-pumpkin ragout, walnut and cherry tomato	
Rehrücken und geschmorte Keule, delicia Kürbis, Rote Bete, Marone und Zwetschge	36,00€
Venison with delicia pumpkin, beetroot, chestnut and plum	
Vanilleeis mit gerösteten Kürbiskernen, Creme und Kompott von Hokaidokürbis	9,00€
Vanilla icecream with roasted pumpkin seeds, creme and compote from hokaido pumpkin	