

# Mittwochs

## Herbst Special

### **Gebeizte Jakobsmuschel**

Panna cotta, Trauben, Chicorée und Aloe Vera

### **Waldpilze**

fermentierter Semmelknödel und Minifeldsalat

### **»Hirschkalb aus Fürstenberg«**

geschmorter Nacken in Angostura, Renekloden, Haferwurzeln und Wildblutwurst

### **Brillat-Savarin**

frisch und gereift, Pfefferbirne und gegrilltes Rindfleisch

**oder**

### **Lavendelblüteneis**

süße Spitzpaprika, Pistaziennougat und weiße Schokolade

**Menü**

**€ 99 pro Person**

inkl. Wasser, Wein (0,1l je Gang), Dessertwein (0,05l) & Kaffee