

# MENU WELCOME 2026

AMUSE BOUCHE

\* \* \*

KALTE VORSPEISE

GÄNSELEBERTERRINE MIT ZWIEBELCONFITURE  
TERRINE DE FOIE GRAS AVEC CONFITURE D'OIGNONS  
GANZENLEVERTERRINE MET UIENCONFITUUR

\* \* \*

SUPPE

PASTIANKENSUPPE MIT VANILLE UND APFEL  
PASTINAAKSOEP MET VANILLE EN APPEL  
SOUPE DE PANAIS À LA VANILLE ET À LA POMME

\* \* \*

WARME VORSPEISE

GRATINIERTES FISCHPFÄNNCHEN  
CASSOLETTES DE POISSON GRATINÉES  
GEGRATINEERD VISPANNETJE

\* \* \*

SORBET

GRIOTTE CAMPARI SPRITZ

\* \* \*

HAUPTSPEISE

HIRSCHFILET MIT GEMÜSEGARNITUR PREISELBEERJUS UND  
GRATIN  
FILET DE CERF , GARNITURE DE LÉGUMES , JUS D'AIRELLES ET  
GRATIN  
FILET VAN HERT MET GROENTEGARNITUUR , VEENBESSENSAUS  
EN GRATIN

\* \* \*

DESSERT

SWEET DREAMS 2026

AM ABEND PASSENDE  
WEINEMPFEHLUNG ZU DEN  
EINZELNEN GÄNGEN

95 €