

Vorspeisen:

Salatkomposition (wahlweise mit weißem Balsamico-Dressing oder Kürbiskernöl-Dressing)	klein 3,90 €	groß 5,90 €
--	-----------------	----------------

Rauchlachs-Paprika-Frischkäseterrine / Rote Beete Carpaccio / Salatstrauß 12,50 €

Ziegenkäse / Feigensenf / Wildkräuter / Nüsse 11,50 €

Suppen:

Essenz von Rind / Gemüse / Pfifferlingstrudel / Grießnocke 5,10 €

Kürbissuppe / Chili / Ingwer / Zitronengras / Curry / Kokos 6,90 €

Schwarzwurzel mit schwarzem Trüffel parfümiert 7,90 €

- wahlweise mit Ochsenchwanzpraline 12,90 €

Hauptgänge:

Polenta-Käseplätzchen / gegrillte Königsausternpilze / Feldsalat / Maronenspäne	12,90 €
Rinderbacken 24 Std. gegart / Burgunderjus / Schmorgemüse / getrüffeltes Kartoffelpüree	18,90 €
Rostbraten von Dry Aged Rinderrücken / Röstzwiebeln / Kässpätzchen	21,90 €
<small>Dry Aged-Trockenreifung, ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen. Ein Jahrzehnte altes Verfahren, durch das Rindfleisch seine denkbar höchste Veredelungsstufe erlebt.</small>	
Barbarie Entenbrust / Preiselbeerjus / Vanille-Walnuß-Wirsing / Kürbis-Kartoffelgratin	21,50 €
Wolfsbarschfilet / Tomaten-Oliven-Emulsion / Pinienkern-Korinten-Blattspinat / Safran-Cous cous	21,50 €
Kalbsfilet / mediterrane Kräuter-Tomatenkruste / Marsalarahm / Gemüse / Papardelle	25,90 €
Rehrücken / Holunderjus / Minigemüse / Pastinakenmousse	30,90 €

Dessert:

Zusammenspiel von Joghurteis / karamellisiertes Wadbeerenragout	7,90 €
Sorbetvariation	8,50 €
<u>Papageno 's Dessert Highlight:</u>	
Marone trifft Zimt / Tete a tete von Valrhona Schokolade & Orange/ Feuer und Flamme von Kaffee & Creme brülee / Zusammenspiel von Topfen-Miniknödel & Rotwein-Buttereis	13,90 €

