

ursprung

Das „Große“ Menü

Würfel vom Gaaßleitenbrot
Sauerteigbrot im Holzofen gebacken mit vier Kleinigkeiten

Carpaccio & Kaviar vom Alaska Lachs
mit Wasabi-Crème fraîche
und Gemüsepapayasalat

~

Gebratene Entenmastleber,
mit Rotkohlkartoffeln, Endiviensalat und Granatapfel

~

Rosa gebratener Hirschrücken
mit Shiitakepilzen, Perlgraupenrisotto
und kalt gerührten Moosbeeren

~

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten
mit Feldsalat, geschmorter Roter Bete
und Haselnüssen

~

Crème brûlée & Mousse von der Zartbitterschokolade,
mit Eiscreme von der Kokosnuss
und Rumtopfbeeren

3-Gang-Menü mit Carpaccio, Hirschrücken und Crème brûlée	45,-
4-Gang-Menü mit Carpaccio, Ente, Hirschrücken und Crème brûlée	55,-
5-Gang-Menü mit allem	65,-

*Liebe Gäste, wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei unserem „Großen“ Menü
pro Umbestellung einen Aufpreis von 4,- EURO berechnen*

Der Wein

2016 Sauvignon Blanc
Weingut Villa Maria, Neuseeland
*explosives, duftig aromatisches und
enorm vielschichtiges Bouquet*
0,1l EUR 5,50 / 0,2l EUR 9,70

2015 Torcicoda Primitivo Sal.
Weingut Tomaresca, Apulien
*Aromen von Zwetschge & Himbeere
gepaart mit zarten Noten von Lakritz
& Vanille*
0,1l EUR 5,90 / 0,2l EUR 9,90

ursprung

Das „Kleine“ Menü

Würfel vom Gaaßleitenbrot
Sauerteigbrot im Holzofen gebacken mit vier Kleinigkeiten

Geschäumte Suppe vom Muskatkürbis
mit Garnelenröllchen, Japankohl, Koriander,
Kürbiskernen und Kernöl

~

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
auf Möhren-Endivien-Stampf,
mit gegrillten Steinchampignons und weißem Pfefferschaum

~

Calvados Apfel
Heiß pochierter Granny Smith Apfel im Calvadossud
mit Nougateiscreme und Schokocrumble

3-Gang-Menü 37,-

*Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei unseren Menüs
und beim gegenseitigen Probieren!
Ihr Ursprung-Team*