

# Menü Pfefferschiff

## Rotbarbe

lauwarm gegart & gebläut  
Bohnen - Chorizo - Paprika  
29,00 €

\*\*\*\*\*

## Suppen-Kollektion

Kürbis-Currysuppe & Taubenessenz  
16,00 €

\*\*\*\*\*

## Zander

auf der Haut gebraten  
Karfiol - Kapern - Pignolie  
30,00 €

\*\*\*\*\*

## Sorbet

7,00 €

\*\*\*\*\*

## Rind

Filet rosa gegart  
Schalotten - Shiitake Pilze - Ochsenmark  
39,00 €

\*\*\*\*\*

## Bergamotte

Creme & Sirup  
Zimt - Kürbis - Walnuss  
18,00 €

oder

## Käse vom Wagen

20,00 €

Menü 105,00 €

Menü ohne Zander 92,00 €

## Besondere Empfehlungen

Der Jahreszeit entsprechend, verwenden wir Produkte gewachsen im Kreislauf der Natur - teils aus eigenem Garten oder von einheimischen Produzenten - vom eigenen Angelschiff oder von Fischern, Landwirten und Metzgern der Region, die mit respektvoller Hochachtung vor dem Tier und der Natur agieren.

Fisch & Mee(h)r: Fische an der Gräte gebraten - je nach Fang

Das perfekte Stück Fleisch der Woche:

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter danach. Vielen Dank.

## Topfenschmarrn

Preiselbeeren - Vanille ab 2 Personen

pro Person 19,00 €

Gedeck 5,00 €

Informationen zur Lebensmittelinformationsverordnung ( LMV )  
finden Sie auf einer speziellen Speisekarte.

# Menü Jürgen Vigne

## Gänseleber

mariniert

Pastinake - Zwetschke - Tonkabohne

29,00 €

\*\*\*\*\*

## Consommé

geliert & Tatar

Sauerrahm - Schnittlauch

18,00 €

mit Mandarin Imperial Caviar Golden Queen Aufpreis 10 g 20,00 €

20 g 40,00 €

\*\*\*\*\*

## Garnele

gebraten

Erdnuss - Kürbis - Vulcano Schinken

29,00 €

\*\*\*\*\*

## Erfrischung

7,00 €

\*\*\*\*\*

## Wildhase

Rücken rosa gebraten

Radicchio - Nashi Birne - Rote Rüben

39,00 €

\*\*\*\*\*

## Schokolade

Mousse & Schaum

Sauerkirsche - Sellerie - Kakao

18,00 €

oder

## Käse vom Wagen

20,00 €

Menü 105,00 €

Menü ohne Garnele 92,00 €

# Menü „Herbstzeit“

## Topinambur

geschmort & eingelegt

Senfsaat - Kaffee - Brunnenkresse

27,00 €

\*\*\*\*\*

## Maronisuppe

Trauben - Spekulatius - Mandel

16,00 €

\*\*\*\*\*

## Kürbis

Fenchel - Orange - Physalis

27,00 €

\*\*\*\*\*

## Sorbet

7,00 €

\*\*\*\*\*

## Risotto

Schwarzer Trüffel - Trevisiano - Portwein

29,00 €

\*\*\*\*\*

## Akazie

Meringue & Espuma

Walnuss - Apfel - Pastinake

18,00 €

Menü 98,00 €

Menü ohne Kürbis 85,00 €