

# *Jahreszeiten-Küche*

## Vorspeisen

Terrine von der Maispoularde an Hokkaidokürbis süß-sauer  
geröstetem Brioche und Salatbouquet 13,50 €

Gegrillter Hummer an Tomaten-Chutney  
Wildkräutersalat und Croûtons 15,50 €

Carpaccio vom Angusrind mit Rucola, Auberginenkaviar  
Parmesan und Sardellen 14,50 €

## Suppe

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kernen  
und Blätterteiggebäck 9,00 € ✓

## Hauptgänge

Glasierte Kalbsleber mit Apfel - Ingwer - Kompott, Kartoffelpüree  
und geschmorten roten Zwiebeln 23,00 €

US-Roastbeef mit braunem Zucker karamellisiert an Kohlrabi à la Creme  
und marinierten Süßkartoffeln 28,00 €

Gebratenes Lachsfilet an Lauch - Specksauce  
mit Zucchini und Fettuccine 24,00 €

Kürbisstrudel mit Cashewnüssen, Salbeipesto  
und Crottin de Chavignol 17,00 € ✓

## Desserts

Tonkabohnen – Mascarpone mousse  
mit Pfirsichkompott und Kakao-Crumble 10,00 €

Dessertvariation "Weinhaus Henninger" 10,50 €

✓ steht für vegetarisch