

Das Kokenhof-Menü

Kalt geräucherter Lachs | Gurken - Mangorelish | Meerretticheis

Schaumsuppe vom Butternutkürbis | Ingwer - Kokoskaviar

Steinbutt auf Humus | gefüllte Gemüseröllchen | Zitronenöl

oder

Rinderfilet | Barolojus | Herbstpilze | Kartoffel – Selleriegratin

Quittenparfait | Apfel – Ingwerchutney

als Viergangmenü € 61,50

ohne Suppe € 54,50

Vorspeisen

Wachtelbrust dreierlei Linsen Trüffelcreme	€ 14,50
Gänsestopfleber karamellisierte Trauben Quatre Epicé	€ 18,50
Feldsalat gerösteter Kürbis Fourme d Ambert	€ 13,50
Kalt geräucherter Lachs Gurken - Mangorelish Meerretticheis	€ 15,50

Suppen

Steinpilzessenz Brezelknödel	€ 7,50
Schaumsuppe vom Butternutkürbis Ingwer - Kokoskaviar	€ 7,00

Zwischengerichte

Geschmorte Kalbsbäckchen getrüffeltes Kartoffelpüree	€ 18,50
Spaghettoni Herbstpilze confierter Lauch	€ 15,50

Fischgerichte

Steinbutt auf Humus | gefüllte Gemüseröllchen | Zitronenöl € 29,50

Kabeljaufilet | mediterranes Kartoffelragout | Babyspinat € 28,50

Hummereintopf | handgemachte Spaghettini € 31,50

Fleischgerichte

Hirschrücken | Apfelrotkohl | Schupfnudeln | schwarze Nüsse € 30,00

Rinderfilet | Barolojus | Herbstpilze | Kartoffel – Selleriegratin € 31,50

Barbarie Entenbrust | Quittenjus | geröstete Bete | rahmige Polenta € 28,50

Dessert

Feigentarte Grand Marniereis	€ 11,50
Quittenparfait Apfel - Ingwerchutney	€ 10,50
Kaffeevariation Crème brûlée, Tiramisu, Kaffeeeis	€ 12,00

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unseren Service.