

FEINSCHLIFF. DAS RESTAURANT IM GASTHOF RAUCH

MENÜ IN 8 GÄNGEN

I

Trio von Lachs mit Roter Beete

II

Angeräucherte Entenbrust
auf Semmelstoppelpilzsalat und Orangenmascarpone

III

Krustentierschaumsüppchen mit Garnelencroustillant

IV

Steinbutt mit Kürbisravioli,
Pinienbutter und Muskatnusschaum

V

Geschmorte Zwiebel mit Blutwurstkrokant,
Majoran-Crème fraîche und Dunkelbierreduktion

VI

Glasiertes Carrée vom Hirschrücken
mit Anis-Lebkuchen-Tomaten und Topinamburpüree

VII

Karamelisierter Blauschimmelkäse
mit Portwein-Gewürzfeigen und Brioche

VIII

Zartbitterschokoladen-Passionsfruchtschnitte
mit Himbeerrahmeis und Milchreisluft

Preis

65,00 Euro

als 6 - Gang-Menü [I, III, IV, VI, VII, VIII] 52,00 Euro

als 4 - Gang - Menü [II, IV, VI, VIII] 49,00 Euro

FEINSCHLIFF. DAS RESTAURANT IM GASTHOF RAUCH

VORSPEISEN

Trio vom Lachs mit Roter Beete

10,00 Euro

Angeräucherte Entenbrust
auf Semmelstoppelpilzsalat und Orangenmascarpone

12,00 Euro

SUPPE

Krustentierschaumsüppchen mit Garnelencroustillant

7,00 Euro

VEGETARISCHE ZWISCHENGERICHTE

Kürbisravioli mit Pinienkernbutter und Muskatschaum

9,00 Euro

Geschmorte Zwiebel mit Majoran-Crème fraîche
und Dunkelbierreduktion

8,00 Euro

FEINSCHLIFF. DAS RESTAURANT IM GASTHOF RAUCH

HAUPTGERICHTE

Glasiertes Carrée vom Hirschrücken
mit Anis-Lebkuchen-Tomaten und Topinamburpüree

25,00 Euro

Gebratene Steinbuttschnitte
mit Kartoffel-Semmelstoppelpilz-Gröstl und Nussbutterschaum

24,00 Euro

KÄSE

Karamelisierter Blauschimmelkäse
mit Portwein-Gewürzfeigen und Brioche

6,50 Euro

Auswahl von Französischen Weichkäsen
mit hausgemachten Fruchtchutneys und Walnußbrot

7,50 Euro

DESSERT

Zartbitterschokoladen-Passionsfruchtschnitte
mit Himbeerrahmeis und Milchreisluft

7,50 Euro