

FINE DINING

Menü am 28.11.2025 Jürgen Babianek

1. Gang – „Wälderflüsterer“

Geräucherter Rehrücken-Carpaccio mit Fichtenspitzen-Gelee, dazu knusprige Brot-Croutons aus Roggen und ein Tupfer Waldhimbeere.

Wald & Wild trifft Moderne.

//

2. Gang – „Goldene Stille“

Creme von Hokkaido-Kürbis mit glasierten Kastanien und einem Hauch von Trüffelöl. Luxus trifft Ursprünglichkeit.

//

3. Gang – „Flug durchs Alpental“

Sous-vide gegarte Wachtelbrust auf Schwarzwurzel-Puree, mit glasierten Maronen und einer Jus mit Apfel-Waldmeister-Kräuter Noten überraschend, mutig, fein.

//

4. Gang – „Krönung des Waldes“

Hirschrücken-Medaillon, rosa gebraten, mit Rotwein-Brombeer Reduktion, dazu Pastinaken-Gratin und im Wald gewonnenes Pilzragout kraftvoll & edel.

//

5. Gang – „Samtige Dämmerung“

Schokoladen-Mousse mit Lebkuchen-Knusper, Orangen-Gelée und einem Hauch von Wacholderbeere. Verspielt, frech, Weihnachtslicht im Wald.

