

Zusatzkarte

Vorspeisen

Moosgeräucherter Rehrücken 19,50

eingelegte Waldbeeren & Pilze | Sauce Foyot

Austern 1 Stück 4,00

auf Eis | Zitrone | Cheddar-Brot

Als edlen Tropfen zu den Austern empfehlen wir:

Ruinart Brut 0,1l 16,50

PN, CH, PM | Champagne AOC | brut | 12% vol
Champagne Ruinart, Reims, Champagne

Lärchenhof-Spezial 25,90

3 Stück Austern mit einem Glas Ruinart Champagner

Quiche Lorraine & Dry Aged Entrecôte Schinken 14,50

süß-sauer eingelegte Zwiebeln | Petersilienwurzelcreme
Kaffeestreusel

Hauptgang

Rosa Entenbrust 29,50

'Flower Sprout' Rosenkohl | Kürbis-Gnocchi | Jus

Hirschrücken 34,50

Schwarzwurzel | Maroni | Heidelbeer-Kardamomsauce

Geschmorte Lammschulter 32,50

Orientalischer 'Kabuli Palau' Basmatireis | Rosinen
Karotten | Mandel | scharfer Tomaten-Koriandersalat

Alle Fleisch-Hauptgerichte servieren wir alternativ auch gerne mit
Rotkohl | Serviettenknödel | Jus

Dorade im Salzteig am Tisch filtiert **34,50**
Aubergine | grüner Spargel
spanische Krokette mit Serrano-Schinken
Orangen-Olivenöl-Sauerrahmsauce

Die Dorade servieren wir alternativ auch gerne mit
Grillgemüse | Dillkartoffeln | Zitronen-Weißweinsauce

Dessert

Heiße Liebe **14,50**
Vanilleeis im Kadaifiteig | heiße Himbeeren
Himbeer-Vanilleshot | weiße Schokolade | Praline