

**2 / 3 Gang Lunch Menü – Freitag, 03. Dezember 2021**

Warm geräucherte Entenbrust mit Orientalischer Bulgur  
Preiselbeer Marinade und Reichenauer Feldsalat

**Oder**

Cremesuppe von der Reichenauer Süßkartoffel  
mit Ingwer, Thaicurry, Kokosmilch  
Süß/sauer Pickles und Tandoori Masala

\*\*\*\*\*

Kleine Bouillabaisse von Meer- und Seefischen  
Wurzelgemüse, krosses Brot und Safran Aioli  
(Für Pasta Liebhaber ein „Muss“)

**Oder**

Ragout vom bayrischen Hirsch mit Preiselbeeren  
Feigen-Rotkohl und gehobelte Knöpfe  
(Für Fleisch Fans das „Richtige“)

**Oder**

Feine Pasta Fettuccine mit Weißem-Trüffel Fondue  
geriebenem Grana Padano Käse  
(Für Pasta Liebhaber ein „Muss“)

**Oder**

Krosser Schweinebauch & Schweinsbraten  
Sous vide gegart und gegrillt  
Feigen-Rotkohl und Kartoffelknödel mit Butterschmelze  
(Klassiker, für Fleisch Fans)

\*\*\*\*\*

**2 Gang € 18**

Crème Brûlée mit Brat - Apfelsorbet  
Cantuccini Crumble

\*\*\*\*\*

**3 Gang € 24**

**SAN MARTINO**  
*by Jochen Facht*

**«Topinky»**

**Gänseleber gebraten**

Röstbrot, Pflaumenmus, Mole Gewürz (Schokolade / Chili)  
Kürbis-Ingwer Püree, schwarze Trüffelsauce  
€ 28 / 38

**Schweinsbauch & Schweinsbraten**

**Sous vide gegart 68 Grad/12 h**

In feiner Gewürzsauce, Butterknöpfe  
und frisches Gemüse  
€ 24

**Rinderfilet Rossini**

**„das Beste vom Besten“**

180 g Filet mit 60 g Gänseleber gebraten  
gehobelter Schwarzer Périgord Trüffel, Trüffeljus  
feine Princess Bohnen und Amazing Fries  
€ 68