

Vorspeisen

Feldsalate mit Himbeervinaigrette, Croutons und Speckkrusteln

9 Euro

Gebratene Gänsestopfleber an Feigensorbet und Brioche

19 Euro

Marinierte Rotkrautstreifen mit geräucherter Entenbrust und kaltgerührten Preiselbeeren

9 Euro

Hausgemachte Steinpilzravioli mit Beurre Blanc und Parmesansplitter

10 Euro

Suppen

Klare Gänseconsomme mit Maultäschle

9 Euro

Kürbis-Orangencremesuppe mit gebackenem Wan Tan

8 Euro

Freihofüberraschungsmenüs

Als 3 Gang 34 Euro

Mit Weinreise 15 Euro

Als 5 Gang 49 Euro

Mit Weinreise 25 Euro

Hauptgerichte Fleisch

Geschmorte Wildschweinschulter auf Quittenchutney mit Wurzelgemüse und Haselnussspätzle

21 Euro

Rosa gebratenes Odenwälder Reh mit schwarzem Herbsttrüffel, glasierten Feigen, Portweinjus und Topfenknöpfe

28 Euro

Lammfilets mit Dattelcouscous, Salbeijus und Zuckerschotengemüse

24 Euro

Chateau Briand vom Rinderfilet für 2 Personen, mit glasierten Kirschtomaten,

Bohngemüse, Gratin Dauphinois und Sauce Bernaise

pro Person 31€

Hauptgerichte Fisch

Gebratene Riesengarnelen mit Kräuter-Olivengemüse und Krustentierschaum

24 Euro

Krosses Filet vom Loup de Mer mit Baby Pak Choi, Safran Schaum und Orangengnocchi

23 Euro

Atlantik-Seezunge im Ganzen, mit sautiertem Blattspinat, Zitronenbutter und Schlosskartoffeln

31 Euro

Winterliches Geflügel im Freihof

Brüstchen von der Wildtaube mit Stopfleber gefüllt, auf Traubenragout
und getrüffeltem Selleriemousseline

29 Euro

Knusprige Brust und Keule von der Gans mit Apfelrotkraut und geschmälzten
Kartoffelknödeln,

26 Euro

Kross gebratene halbe Freilandente mit Apfelrotkraut und geschmälzten Kartoffelknödeln,

21 Euro

auf Wunsch zu Ente und Gans:

glasierte Maronen

3 Euro

Bratapfel

2 Euro

Vegetarische Hauptgerichte

Parmesan Risotto mit Zuckerschoten, Trüffelschaum und schwarzem gehobeltem Herbsttrüffel

18 Euro